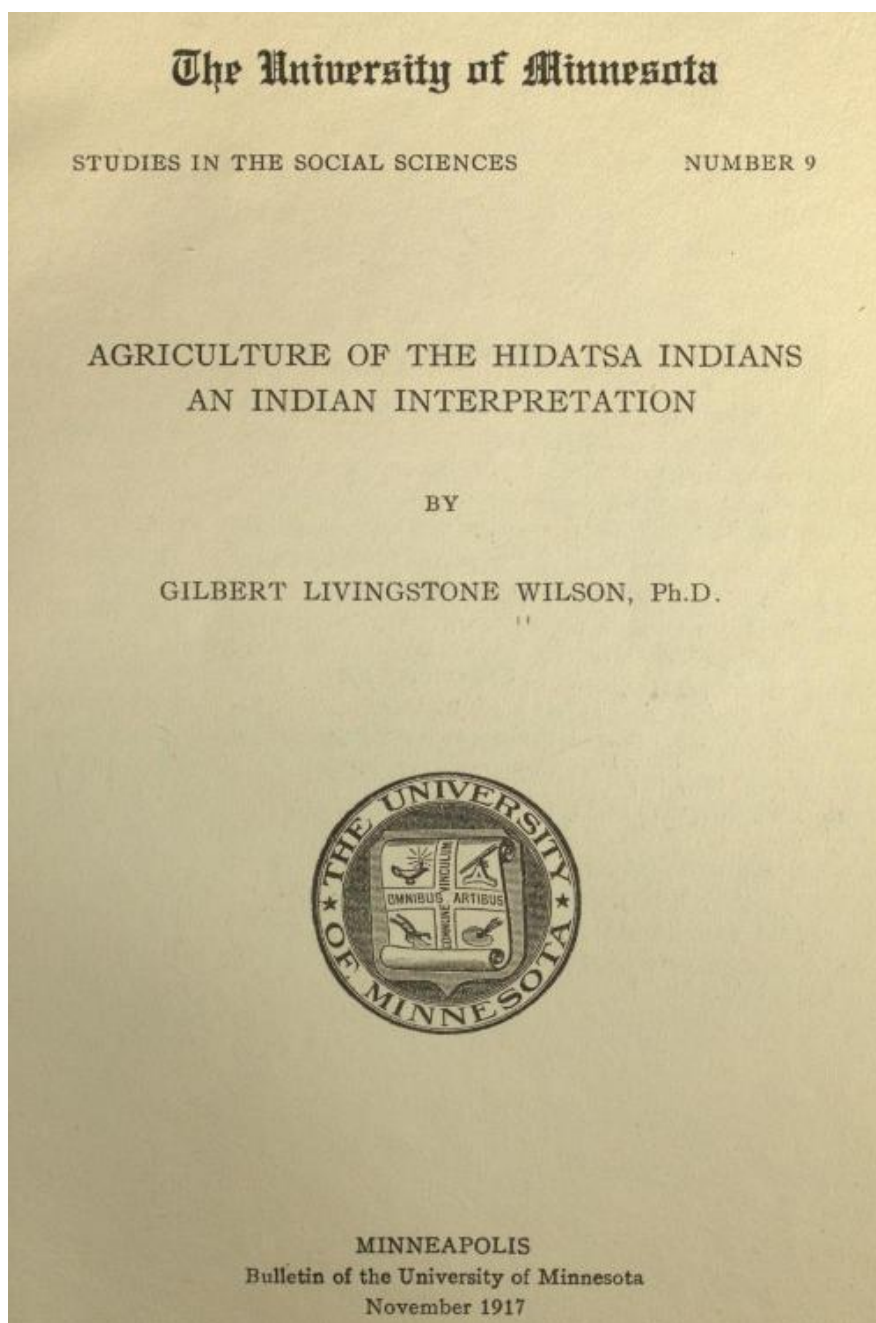


Сельское хозяйство индейцев хидатса: индейская интерпретация

Гилберт Ливингстон Уилсон
Вахини



Электронная книга проекта Гутенберга по сельскому хозяйству индейцев хидатса: индейская интерпретация

Эта электронная книга предназначена для использования любым человеком в любой точке Соединенных Штатов и большинства других частей мира бесплатно и практически без каких-либо ограничений. Вы можете скопировать его, раздать или повторно использовать в соответствии с условиями лицензии Project Gutenberg, прилагаемой к этой книге, или онлайн по адресу www.gutenberg.org. Если вы находитесь за пределами Соединенных Штатов, вам необходимо ознакомиться с законами страны, в которой вы находитесь, прежде чем использовать эту электронную книгу.

Название: Сельское хозяйство индейцев хидатса: индейская интерпретация

Автор: Вахини

Гилберт Ливингстон Уилсон

Автор введения и др.: Альберт Эрнест Дженкс

Автор: Эдвард Гудберд

Дата выхода: 17 сентября 2019 [Электронная книга № 60313]

Последнее обновление: 17 октября 2024

Язык: Английский

Кредиты: Подготовлено MFR, К. Нордквистом и командой онлайн-корректоров по адресу <http://www.pgdp.net> (Этот файл создан на основе изображений, щедро предоставленных интернет-архивом / Американскими библиотеками.)

*** НАЧАЛО ПРОЕКТА ЭЛЕКТРОННОЙ КНИГИ ГУТЕНБЕРГА "СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО ИНДЕЙЦЕВ ХИДАТСА: ИНДЕЙСКАЯ ИНТЕРПРЕТАЦИЯ" ***

Миннесотский университет

ИССЛЕДОВАНИЯ По ОБЩЕСТВЕННЫМ НАУКАМ № 9

СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО ИНДЕЙЦЕВ ХИДАТСА
ИНДИЙСКАЯ ИНТЕРПРЕТАЦИЯ

АВТОР: ГИЛБЕРТ ЛИВИНГСТОН УИЛСОН, доктор философии



Вестник Миннеаполисского
университета Миннесоты
Ноябрь 1917 г.

Цена: 75 центов

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ ПУБЛИКАЦИИ УНИВЕРСИТЕТА МИННЕСОТЫ

Эти публикации содержат результаты исследовательской работы различных подразделений университета и предлагаются для обмена с университетами, научными обществами и другими учреждениями. Статьи будут опубликованы в виде отдельных монографий, пронумерованных в нескольких сериях. Периодичность публикации не указана. Заявку на получение любой из этих публикаций следует подавать университетскому библиотекарю.

ИССЛЕДОВАНИЯ В ОБЛАСТИ СОЦИАЛЬНЫХ НАУК

1. Томпсон и Уорбер, Социально-экономическое исследование сельского поселения в Южной Миннесоте. 1913. \$0.50.
2. Маттиас Нордберг Орфилд, Федеральные земельные гранты штатам, с особым упором на Миннесоту. 1915. \$ 1,00.
3. Эдвард Ван Дайк Робинсон, Ранние экономические условия и развитие сельского хозяйства в Миннесоте. 1915. 1,50 доллара.
4. Л. Д. Х. Уэлд и другие, Исследования в области маркетинга сельскохозяйственной продукции. 1915. \$0.50.
5. Бен Палмер, "Осушение болот", с особым упором на Миннесоту. 1915. \$ 0.50.
6. Альберт Эрнест Дженкс, объединение индейцев и белых: антропометрическое исследование. 1916. \$ 0.50.
7. К. Д. Аллин, История тарифных отношений австралийских колоний. В печати.
8. Фрэнсис Х. Релф, "Петиция о праве". В печати.

9. Гилберт Л. Уилсон, Сельское хозяйство индейцев хидатса: индийская интерпретация. 1917. \$0.75.

10. Нотштейн и Релф, *редакторы*, Дебаты в Палате общин за 1629 год. В печати.

11. Рэймонд А. Кент, Государственная помощь государственным школам. В печати.

ИЗУЧЕНИЕ ФИЗИЧЕСКИХ НАУК И МАТЕМАТИКИ

1. Франкфуртер и Фрари, Равновесия в системах, содержащих спирты, соли и воду. 1912. \$0.50.

2. Франкфуртер и Кричевский, Новая фаза катализа. 1914. \$0.50.

ИНЖЕНЕРНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

1. Джордж Альфред Мэни, Вторичные напряжения и другие проблемы в жестких каркасах: новый метод решения. 1915. \$0.25.

2. Чарльз Франклин Шуп, Исследование свойств камня и гравия Миннесоты для изготовления бетонных дорог. 1915. \$ 0.25.

3. Франклин Р. Макмиллан, Усадка и временные эффекты в железобетоне. 1915. \$ 0.25.

(Продолжение на задней обложке)



Максидивиак, или женщина-буйволица

Сфотографирован в 1910 году

Миннесотский университет

ИССЛЕДОВАНИЯ ПО ОБЩЕСТВЕННЫМ НАУКАМ № 9

СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО ИНДЕЙЦЕВ ХИДАТСА
ИНДЕЙСКАЯ ИНТЕРПРЕТАЦИЯ

АВТОР: ГИЛБЕРТ ЛИВИНГСТОН УИЛСОН, доктор философии



Вестник Миннеаполисского
университета Миннесоты
Ноябрь 1917 г.

Авторское право 1917 г.
от
Университета Миннесоты

ПРЕДИСЛОВИЕ

Область примитивной экономической деятельности в значительной степени осталась неосвоенной как экономистами, так и антропологами. Настоящее исследование г-на Гилберта Л. Уилсона представляет собой попытку дополнить уже имеющиеся скудные знания об экономической жизни американских индейцев.

Работа была начата без теории или тезиса, а исключительно с целью сбора доступных данных от пожилой женщины-эксперта-агронома из одного из старейших земледельческих племен, доступных студенту Университета Миннесоты. То, что исследование неожиданно выявило определенные сорта кукурузы, представляющие, по-видимому, большую ценность для сельского хозяйства в полузасушливых районах к западу от Миннесоты, вызывает удовлетворение как у мистера Уилсона, так и у меня. Этот факт еще раз подчеркивает мудрость исследовательской работы в наших университетах. Когда время от времени такие практические долларовые результаты следуют за такими чисто научными исследованиями, удивительно, что исследовательская работа университетов не получает щедрого финансирования от компаний, которые в значительной степени получают прибыль от этих исследований.

Те, кто интересуется антропологической работой Университета Миннесоты, намерены, чтобы Университет периодически выпускал публикации на антропологическую тематику, хотя в настоящее время нет оснований для выпуска последовательной серии. Настоящее исследование является вторым в области антропологии, опубликованным Университетом.

Более раннее исследование занимает 6-е место в журнале Studies in the Social Sciences, выпущенном в марте 1916 года.

Альберт Эрнест Дженкс
Профессор антропологии

Содержание

	Страниц
предисловия	1-5
Глава I. традиции	6-8
Глава II—начале садом	9-15
Черпаха	9
очистка полей	9
спора и его разрешению	10
черпахи разрушении грунта	11
черпахи примитивными орудиями	12
начало поля в более поздние времена	13
деревьев в саду	15
западе области	15
горит над полем	15
Глава III—Подсолнухи	16-21
замечание Maxidiwiac	16
посадки подсолнухов	16
разновидностей	16
уборки семян	17
обмолота	18
уборки мапи-НАКа	18
эффект инея	18
иссохшие семена	19
четыре-овощи-смешанные	19
подсолнечное шары	21
Глава IV Кукуруза	22-67
посадка	22
утром при посадке	23
замачивания семян	23
посадка на больную женщину	24

размер нашем крупнейшем месторождении	24
Нахи и писаті	25
рыхление	26
хранителей этап	26
мотивам эскиза наблюдателей этап	28
сладкая трава Солнца	30
наблюдателей	30
кабинок	31
еды таможенного	32
юношей и девушек, таможенных	33
наблюдателей песен	33
клан братьев пользовательские	34
история змея-орнамент	35
зеленой кукурузы и его использование	36-41
созревания ушей	36
второй посев на зеленой кукурузы	37
приготовление свежей зеленой кукурузы	37
обжарки уши	37
Mātua-lakara	38
кукурузный хлеб	38
сушить зеленый Кукуруза на зиму	39
Mapēdi (головня кукурузы)	42
Mapēdi	42
урожая и использует	42
спелой кукурузы урожая	42-47
вылущивание	42
отвергая зеленые уши	44
плетение кукурузой	45
малый уши	46
сушить плетеную уши	47
семян кукурузы	47-49
выбора семян	47
учета двух лет семя	48
обмолот кукурузы	49-58
стенде	49
распорядок дня работы	52
початки	53

веялки	54
снятия Бут	55
обмолот кукурузы плетёный	57
количество урожая	57
Сиу, покупая кукурузу	58
сортов кукурузы	58-60
описание сортов	58
как кукуруза путешествий	59
использует сортов	60-67
Atąki ЦОКи	60
Mäpi nakapa	60
Mänakapa	61
Atąki	62
вареные кукурузный шарик	62
Tsidi ЦОКи и tsidi Тапа	62
Mąđapozi я'tia	63
других мягких сортов	63
Maikadicakě	63
Mäpĩ měěpĩ'kiuta, или кукурузные шарики	63
пересохшие мягкие мозоли	64
выжечь целые спелые колосья	64
иссушающий жесткий желтой кукурузы с песком	64
Mąđapozi ɾąkisi, или щелочью, -сделал мамалыгу	64
Общая характеристика сорта	65
кормовой урожай	66
выведение новых сортов	66
спорта ушей	67
названия и описание	67
на альта-tawoxi	67
вида-аката	67
Ита-цаца	67
Okěijpita	67
Iticakupadi	67
глава V—Кабачки	68-81
сажать кабачки	68
прорастания семян	68
засаживать пророщенное семя	69

сбора урожая кабачки	69
нарезая кабачки	70
сквош плюет	71
плевки ломтики	72
в случае дождя	73
сушка и хранение	73
сквош цветет	75
приготовления и использования сквош -	76
первое кабачки	76
кипения свежих кабачков в горшочке	76
кабачки отварные с цветками	77
другие зацветают столовых	77
вареные цветет	77
соцветия отварной с mądapozī я'tia	77
соцветия отварной с māpi nakara	78
семян тыквы	78-81
опции для семян	78
сбора семян тыквы	78
приготовления Спелые кабачки	79
сохранения семени	79
употребление семян	80
обжарки спелые кабачки	80
хранение неиспользованных семян тыквы	80
патиссоны, настоящее семя	81
сквош кукол	81
Глава VI—бобы	82-86
посадки фасоли	82
указав семена,	82
рыхление и культивирование	83
обмолота	83
сортов	84
выборе семян фасоли	85
приготовления и использует	85
Амаса dihě, или фасоль-вареная	86
Зеленая отварная фасоль в стручках	86
зеленой кукурузы и фасоли	86
Глава VII Хранение зимних	87-97

кэш ямы	87
травы для облицовки	88
травы пучки	89
траве веревку	89
сушки траву пучками	89
Ива этаж	89
травы подкладка	90
кожу нижней покрытиями	90
хранение кэша ямы	90
Панчен крышка	93
кэш ямах в небольшие лодыжки коттедж	95
первый счет	95
второй аккаунт на другой день	96
диаграмма малого лодыжки в отеле:	97
Глава VIII—изготовление сушки этапе	98-104
этапы как-крючок села	98
резки брусом	98
рытье ям под столбы	99
поднятие каркаса	100
в пол	100
оставаясь стринги	101
лестнице	101
увеличивать этап	102
настоящего этапа	102
дом, труд женщин	102
измерений этапе	103
сушки стержней	104
другие способы сушки этапе	104
глава IX—инструменты	105-106
мотыгой	105
грабли	105
сквош ножи	106
глава X—поля как-крючок деревне	108-112
восточная сторона поля	108
восточной стороне ограды	108
Idikitac сад	110
поля к западу от деревни	110

Запада на стороне забора	111
культур, наш первый вагон	112
глава XI—разное	113-118
разногласия между садами	113
парование, собственности садов	113
Морозов в садах	115
Maxidiwiac философии мороз	115
мужчин, помогая в области	115
высасывая сладкий сок	116
кукурузы в качестве корма для лошадей	116
ликвидации сорняков	116
весенней очистке	116
навоз	117
черви	117
диких животных	117
насчет старого шатра охватывает	118
глава XII—Так как пришли белые люди	119-120
, как у нас картофель и другие овощи	119
новых выращивания	120
железные чайники	120
глава XIII—табак	121-127
замечания Maxidiwiac	121
табачной сад	121
посадка	122
наконечником в виде стрелы-серьги табака сад	122
небольшие лодыжки выращивания	122
уборки цветет	123
сбора урожая растений	124
продажа в Сиу	125
размер табачными изделиями сад	126
Таможенного	126
аксессуаров к табачными изделиями сад	126-127
забор	126
мошонку корзина	127
старых садовых участках возле независимость	129

АЛФАВИТ ХИДАТСА

а	как	а	в	что
е	”	ИИ	”	воздух
я	”	я	”	rique
о	”	о	”	тон
и	”	и	”	правило
ä	”	а	”	отец
ё	”	эй	”	они
ï	”	я	”	машина
а	”	и	”	хижина
ё	”	е	”	встретились
ï	”	я	”	жесть
с	”	ш-ш	”	избегать
х	”	ч.	”	machen (German)
j	”	ч.	”	mich (German)
z	”	z	”	лазурь

b, d, h, k, l, m, n, p, r, s, t, w, как на английском

b, w, взаимозаменяемые с m

n, l, r взаимозаменяемы с d

Апостроф (') обозначает короткое, почти
неслышное дыхание.

Исконные слова хидатса в этом тезисе написаны указанным выше алфавитом. Это не относится к племенным названиям хидатса, мандан, дакота, арикара, минитари.

СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО ИНДЕЙЦЕВ ХИДАТСА ИНДИЙСКАЯ ИНТЕРПРЕТАЦИЯ

ПРЕДИСЛОВИЕ

Хидаты, которых манданы называют минитари, - языковое племя сиу. Их язык очень похож на язык ворон, с которыми, по их утверждению, они когда-то составляли единое племя; говорят, что разделение последовало за ссорой из-за убитого буйвола.

Название Хидатса раньше носила одна из деревень племени. Другие деревни объединились с ней, и название было принято как название племени. Говорят, что это название означает “ивы”, и оно было дано деревне потому, что бог Ицикамахидик пообещал, что жители деревни станут такими же многочисленными, как ивы на реке Миссури.

Традиция гласит, что племя пришло из Минивакана, или Озера Дьяволов, на территории нынешней Северной Дакоты; и что, мигрируя на запад, они встретили манданов в устье реки Сердце. Два племени заключили союз и попытались жить вместе, как один народ. Ссоры между молодыми людьми привели к разделению племен, но манданы преданно помогали своим друзьям строить новые деревни в нескольких милях от их собственных. Как долго два племени обитали в устье Сердца, неизвестно. Они были найдены там вместе с арикарами около 1765 года. В 1804 году Льюис и Кларк обнаружили хидатса в трех деревнях в устье реки Нож, а манданов - в двух деревнях в нескольких милях ниже по Миссури.

В 1832 году художник Кэтлин посетил два племени, оставаясь с ними несколько месяцев. Год спустя Максимилиан Видский посетил их вместе с художником Бодмером. Копии набросков Бодмера, выполненные в прекрасной литографии, находятся в библиотеке Исторического общества Миннесоты. Эскизы Кэтлин, также выполненные в литографии, находятся в Публичной библиотеке Миннеаполиса.

Оспа почти истребила манданов в 1837-8 годах, выжило не более 150 человек. Та же эпидемия сократила численность хидатса примерно до 500 человек. Остатки двух племен объединились и в 1845 году переместились вверх по Миссури и построили деревню в излучине Лайк-а-фишхук, недалеко от торгового поста Форт-Бертольд. К ним присоединились арикарасы в 1862 году. Соседние земли были выделены для них в резервацию; и там до сих пор живут три племени, ныне расселенные на наделах.

Манданы и хидатса часто вступали в смешанные браки. По обычаю дети обычно говорят на языке своей матери, но прекрасно понимают диалекты обоих племен.

В 1877 году Вашингтон Мэтьюз, в течение нескольких лет работавший государственным врачом индейцев резервации Форт-Бертольд, опубликовал краткое описание культуры хидатса-мандан, а также грамматику и словарь языка хидатса.^[1] Более обширные заметки, предназначенные им для публикации, были уничтожены пожаром.

В 1902 году писателя призвали в пасторство пресвитерианской церкви Мандана, Северная Дакота. Из-за плохого самочувствия врач посоветовал ему купить пони и ружье и отправиться на открытое место; но лопата и кирка, которые он искал среди древних индейских стоянок поблизости, оказались более интересными. Была собрана значительная коллекция археологических предметов, часть которых сейчас хранится на полках Исторического общества Миннесоты; остальные вскоре будут размещены в коллекциях Американского музея естественной истории.

В 1906 году писатель, его брат, художник Фредерик Н. Уилсон и Э. Р. Стейнбрюк поехали на фургоне из Мандана в Индепенденс, резервацию Форт-Бертольд. Поездка была предпринята для того, чтобы получить эскизы для иллюстрации сборника рассказов, который с тех пор был опубликован.^[2] На празднике Независимости группа познакомилась с Эдвардом Гудбердом, его матерью Максидивиак и братом последнего, вождем Волков. Так завязалась дружба, которая имела величайшую ценность для автора этой статьи.

Год спустя мистер Джордж Г. Хейе отправил писателя в резервацию Форт-Бертольд собирать предметы культуры Мандан-хидатса. Среди тех, что были добыты, было редкое святилище старой медицины. Опубликовано описание этого святилища и история вождя Волков о его происхождении.^[3]

В 1908 году писатель и его брат, оба ныне проживающие в Миннеаполисе, были отправлены доктором Кларком Висслером, куратором отдела антропологии Американского музея естественной истории, начать культурные исследования среди хидатса. Эта работа, щедро поддержанная музеем, продолжалась писателем каждое последующее лето. Его отчеты, подготовка к редактированию которых сейчас ведется, появятся в публикациях музея.

В феврале 1910 года писатель был принят в качестве студента в аспирантуру Университета Миннесоты по специальности "Антропология". По предложению своего советника, доктора Альберта Э. Дженкса, и с разрешения доктора Висслера он выбрал для своей диссертации тему "Сельское хозяйство индейцев хидатса: индийская интерпретация". По мнению советника, такое исследование представляло больший, чем обычно, интерес. Большинство племен на востоке нынешней территории Соединенных Штатов занимались сельским хозяйством. Хорошо известно, что кукуруза, картофель, тыквы, кабачки, фасоль, батат, хлопок, табак и другие знакомые растения выращивались индейцами за столетия до Колумба. Первые белые поселенцы узнали ценность новых пищевых растений, но оставили нам скудные сведения о местных методах обработки почвы; а индейцы, изгнанные с полей своих отцов, стали бродячими охотниками; или, взяв на вооружение железные орудия, забыли свои примитивные орудия и методы. Племена хидатса и манданы, запертые враждебными сиу в своих обнесенных частоколом деревнях на Миссури, не могли покинуть свои поля, даже если бы захотели. Живя довольно далеко от основных железнодорожных путей, они оставались изолированными, а культура их практически не изменилась примерно до 1885 года, когда их деревня в Форт-Бертольде была распущена. Казалось вероятным, что тщательно подготовленный отчет о сельском хозяйстве хидатса мог бы очень близко описать сельское хозяйство, которым занимались наши северные племена в доколумбовы времена. Была выражена надежда, что этот тезис может быть таким отчетом.

Но автор изучает антропологию, и его интерес к подготовке диссертации не мог быть интересом агронома. В начале его работы возник вопрос: должны ли материалы этой диссертации быть представлены как исследование только примитивного земледелия или как этап материальной культуры, интерпретирующий что-то из внутренней жизни, души индейца? Именно последней цели стремится достичь писатель.

Но снова возник вопрос, по какому плану это лучше всего сделать? Более обычным способом был бы исчерпывающий сбор фактов от доступных информантов; отсеять от них те факты, которые являются типичными и репрезентативными; и представить их, должным образом сгруппированными, с интерпретацией их собирателем. Но для его цели автору показалось, что выбор типа должен быть человеческим; то есть вместо поиска типичных фактов из множества источников он должен скорее искать типичного информанта, представителя сельскохозяйственной группы — предположительно женщину — из индейской группы, подлежащей изучению, и позволить информантке интерпретировать ее сельскохозяйственный опыт по-своему. Таким образом, мы могли бы ожидать узнать, как много одна индийская

женщина знала о сельском хозяйстве; чем она занималась как агроном и каковы были ее мотивы для этого; и какая доля ее мыслей и труда была отдана ее полям.

Проконсультировавшись как с индейцами, так и с белыми, проживающими в резервации, писатель выбрал в качестве типичного или репрезентативного информатора мать своего переводчика Максидивиак.

Летний визит писателя 1912 года в резервацию Форт-Бертольд был запланирован с целью получения материала для его диссертации. Его брат снова сопровождал его, и на расходы по поездке куратор Висслер выделил грант в размере 500 долларов. Эту поездку писатель запомнит как одно из самых приятных событий в своей жизни. Искренний интерес доктора Дженкса и доктора Висслер к его планам подкреплялся добросовестным сотрудничеством переводчика и информатора. Писатель и его брат прибыли в резервацию в начале сбора урожая кукурузы. Как уже говорилось, Максидивиак была основным информатором, и ее рассказ был почти дословно переведен Гудбердом. Были изготовлены, сфотографированы и зарисованы модели орудий труда, сушильной камеры и других предметов, имеющих отношение к сельскому хозяйству. Перед сбором урожая были получены закрытые заметки, которые послужили материалом для большей части этой диссертации.

Летом 1913, 1914 и 1915 годов был обнаружен дополнительный материал. Ранее написанные заметки были прочитаны Максидивиаку и внесены исправления.

В дополнение к ежегодному гранту музея в размере 250 долларов, декан А. Ф. Вудс с сельскохозяйственного факультета Университета Миннесоты в 1914 году выделил 60 долларов на фотографирование и сбор образцов кукурузы хидатса; а мистер М. Л. Уилсон с сельскохозяйственной экспериментальной станции в Бозмене, Монтана, получил для писателя грант в размере 50 долларов на аналогичные цели.

Теперь следует сказать несколько слов об информаторе и переводчике. Максидивиак, или женщина-Птица-буйвол, - дочь Маленького Лодыжки, вождя племени хидатса в трудное время переселения племени на территорию, где сейчас находится резервация Форт-Бертольд. Она родилась в одной из деревень на Найф-Ривер через два года после "года оспы", или примерно в 1839 году. Она консерватор и вздыхает по старым добрым временам, но понимает, что молодое поколение индейцев должно перенимать цивилизованный образ жизни. Не зная английского, она обладает быстрым умом и изумительной памятью. Ее терпению и лояльному интересу в основном обязана любая ценность, заключенная в этом тезисе. В изнуряющую жару августовского дня она продолжала диктовать в течение девяти часов, лежа, но ни разу не прерывая свой рассказ, когда слишком устала, чтобы дольше сидеть в кресле. Свидетельство Гудберда о том, что его мать "знает о старых способах выращивания кукурузы и кабачков больше, чем кто-либо другой в этой резервации", не лишено правдоподобия. До недавнего времени небольшая часть вспаханного поля Гудберд каждый год отводилась для нее, чтобы она могла сажать кукурузу, бобы и кабачки, обрабатывая их старомодным способом - мотыгой. Эта кукуруза, выращенная ею самой и отобранная, заняла первое место на сельскохозяйственной ярмарке, недавно проведенной властями резервации.

Эдвард Гудберд, или Цакакашкич, переводчик писателя, - сын Максидивиака, родившийся около ноября 1869 года. Гудберд был одним из первых детей из резервации, отправленных в миссионерскую школу; и сейчас он местный пастор конгрегационалистской часовни в

Индепенденсе. Он владеет языками хидатса, мандан, дакота и английским. Гудберд - прирожденный ученик; и он обладает более редким даром художника. Его наброски — а их много — грубоваты; но они нарисованы в истинной перспективе и не лишены одухотворенности. Недавно была опубликована "Жизнь Гудберда", написанная им самим.^[4]

У индейцев есть нежный обычай усыновлять очень дорогих друзей на условиях родства. Благодаря такому усыновлению Гудберд приходится писателю братом; Максидивиак - его матерью.

Что касается его роли в описании сельского хозяйства индейцев хидатса, автор не претендует ни на какие заслуги, кроме систематизации материала и приведения индийско-английских переводов переводчика в надлежащий идиоматический вид. Фрагменты индийской философии и пронизательные или юмористические наблюдения, встречающиеся в повествовании, принадлежат не писательнице, а информантке, и таковы, какими они слетели с ее губ. Автор искренне стремился не добавит к повествованию, по сути, ничего от себя.

Таким образом, сельское хозяйство индейцев хидатса - это не просто описание индийского сельского хозяйства. Это интерпретация экономики индийской женщиной; мысли, которые она вкладывала в свои области; философия ее труда. Пусть рассказ индианки о ее тяжелом труде станет мольбой к тому, чтобы мы лучше оценили ее расу.

ГЛАВА I ТРАДИЦИЯ

Мы, хидатса, верим, что наше племя когда-то жило под водами озера Дьяволов. Некоторые охотники обнаружили корень виноградной лозы, растущий вниз; и, взобравшись по нему, они оказались на поверхности земли. Другие последовали за ними, пока половина племени не сбежала; но виноградная лоза сломалась под весом беременной женщины, оставив остальных пленниками. Следовательно, часть нашего племени все еще находится под озером.

Мой отец, Маленькая Лодыжка, отправляясь, когда был молодым человеком, в военный отряд, посетил озеро Дьяволов. "Под волнами, - сказал он, - я услышал слабый барабанный бой, как будто барабаны в большом танце". Эта история правдива; ибо индейцы сиу, которые сейчас живут на озере Девилс, тоже слышали этот барабанный бой.

Те из моего народа, кто сбежал с озера, построили поблизости деревни. Это были земные домики, подобные тем, которые мое племя строило до самых недавних лет; два таких земных домика все еще стоят в этой резервации.

Место, где стоял земляной домик, отмечено земляным кольцом, возвышающимся над тем, что когда-то было твердым утоптаным полом. На берегах Дьявольского озера много таких земляных колец, свидетельствующих о том, что, как гласит предание, там стояли наши деревни. Таких деревень было три, сказал мой отец, который несколько раз посещал эти места.

Возле своих деревень люди разбивали сады; и в них они сажали молотые бобы и дикий картофель из семян, принесенных с собой из их дома под водой. Эти овощи мы сейчас не выращиваем, но мы собираем их осенью в лесах вдоль Миссури, где они растут в диком виде. Они хороши в пищу.

Я думаю, что эти сады у озера Девилз, должно быть, были довольно маленькими. Я знаю, что в более поздние времена, когда мое племя переселялось вверх по Миссури, чтобы построить новую деревню, наши поля в первый год были совсем маленькими, потому что расчистка лесистой низменности была тяжелой работой. Семья обычно увеличивала свою поляну каждый год, пока их сад не становился настолько большим, насколько они хотели возделывать.

До сих пор мой народ ничего не знал ни о кукурузе, ни о кабачках. Однажды военный отряд, я думаю, из десяти человек, отправился на запад, к реке Миссури. Они увидели на другой стороне деревню из земляных домиков, похожих на их собственный. Это была деревня манданов. Жители деревни видели хидатса, но, как и они, боялись переходить границу, чтобы незнакомцы не оказались врагами.

Стояла осень, и река Миссури разлилась так, что с берега на берег можно было пустить стрелу. Манданы выжгли несколько початков спелой кукурузы вместе с зерном в початках; они разломали початки на куски, насадили куски на наконечники стрел и переправили их через реку. “Ешь!” - сказали они, то ли голосом, то ли знаками, я не знаю. Слово, обозначающее “есть”, одно и то же в языках хидатса и мандан.

Воины поели сушеной кукурузы, и она им понравилась. Они вернулись в свою деревню и сказали: “Мы нашли народ, живущий у реки Миссури, у которого есть странный вид зерна, которое мы съели и нашли вкусным!” Племя не проявило особого интереса и не предприняло никаких попыток разыскать манданов, кроме того, опасаясь, что они могут оказаться недружелюбными.

Однако несколько лет спустя военный отряд хидатса пересек Миссури и посетил манданов в их деревне недалеко от холма Птичий Ключ. Вождь манданов взял початок желтой кукурузы, разломил его надвое и отдал половину Хидатам. Эту половинку початка Хидатса забрали домой на семена, и вскоре каждая семья сажала желтую кукурузу.

Я думаю, что семена других сортов кукурузы, а также фасоли, кабачков и подсолнечника были получены от манданов^[5] впоследствии; но я не знаю никакой истории, рассказывающей об этом.

Я не знаю, когда мои люди перестали сажать молотую фасоль и дикий картофель; но молотую фасоль трудно копать, и людям, во всяком случае, новый сорт фасоли понравился больше.

Происходят ли молотые бобы и дикий картофель в низинах Миссури от семян, посаженных жителями деревни на озере Девилс, я не знаю.

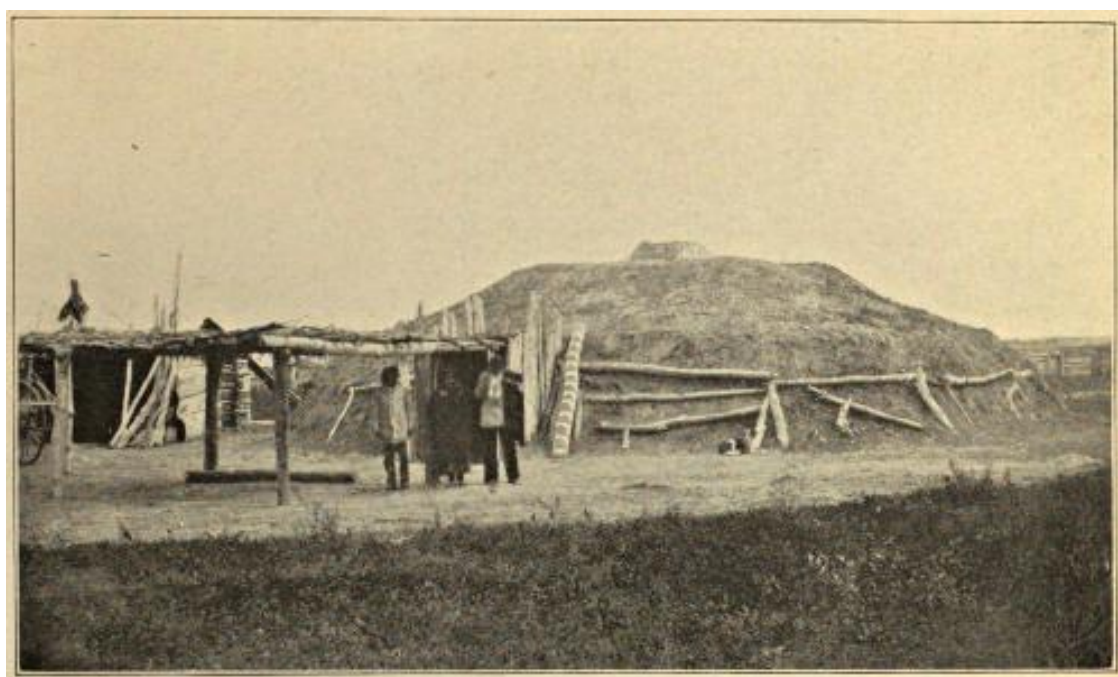
Мое племя, как рассказывают наши старики, после того, как у них появилась кукуруза, покинуло свои деревни на озере Дьяволов и присоединилось к манданам недалеко от устья реки Сердца. Манданы помогли им построить здесь новые деревни, рядом с их собственными. Я думаю, это было сотни лет назад.

Дров становилось все меньше, и оба племени двинулись вверх по Миссури к устью реки Нож, где построили Пять Деревень, как они их назвали. Оспу моему народу принесли сюда торговцы. За один год умерло больше половины моего племени, а среди манданов - еще больше.

Те, кто выжил, перебрались вверх по Миссури и построили деревню у излучины Лайк-а-фишхук, где они жили вместе, хидатса и манданы, как одно племя. Эту деревню мы, хидатса, называли Муа-идускупе-хицек, или деревня, похожая на рыболовный крючок, по излучине, на которой она стояла; но белые люди называли ее Форт Бертольд, по находившемуся там торговому посту.

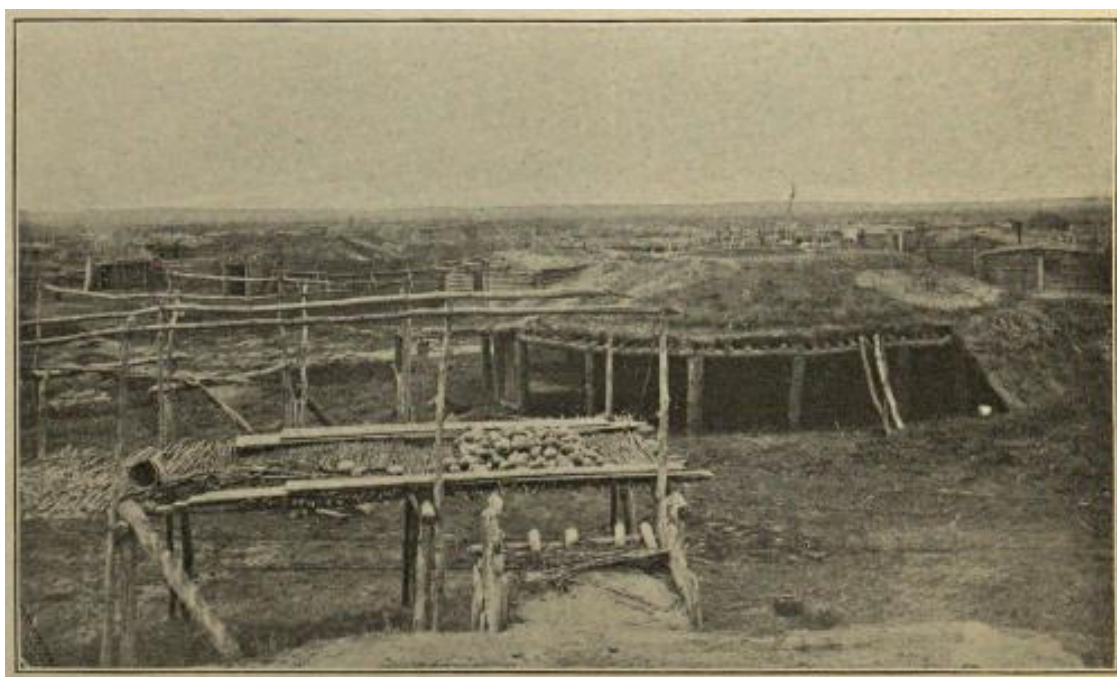
Мы прожили в деревне Лайк-а-фишхук около сорока лет, или до 1885 года, когда правительство начало распределять семьи по наделам.

Земледелие хидатса, как я его сейчас описываю, я видела в садах деревни Лайк-а-фишхук в детстве, еще до того, как у моего племени появились плуги.



Земная ложа

Обратите внимание на лестницу справа от входа в ложу. На сушильной площадке перед входом отсутствуют обычные перила. (Фотография любезно предоставлена преподобным Джорджем Кертисом.)



Похожая на рыболовный крючок деревня в процессе демонтажа (около 1885 г.)

Сушильный пол на переднем плане застелен ивовым ковриком на манер арикара. Арикарас в это время присоединились к хидатса-манданам. (Фотография любезно предоставлена преподобным Джорджем Кертисом.)

ГЛАВА II ЗАКЛАДЫВАЕМ САД

Черепаха

Мою прабабушку, как белые люди называют своих родственников, звали Аткич, или Нежно-белая Кукуруза. Она усыновила дочь Мататик, или Черепаху. Несколько лет спустя у Аткич родилась дочь, которую она назвала Оттер.

Черепаха и Выдра поженились. У Черепахи была дочь по имени Икавикек, или Кукурузная присоска;^[6] а у Выдры было три дочери: "Хочу-быть-женщиной", "Ред Блоссом" и "Поражает-многих-женщин", все моложе Кукурузной Присоски.

Год эпидемии оспы в Пяти деревнях оставил семью Оттера без мужчин, которые могли бы их прокормить. Черепаха и ее дочь тогда жили в домике Выдры; и дочери Выдры, по индейскому обычаю, называли Кукурузососу своей старшей сестрой.

У хидатса был обычай, что если старшая сестра в семье выходила замуж, то ее младших сестер тоже отдавали мужу, когда они достигали брачного возраста. Оставшись без родственников мужского пола из-за оспы, семья моей бабушки с трудом добывала мясо; и Черепаха с радостью отдала свою дочь моему отцу, Маленькому Лодыжке, которого она знала как хорошего охотника.

Дочерей Оттера, считавшихся сестрами Кукурузососа, по мере взросления отдавали в Маленькие семьи; старшей, Которая Хотела стать женщиной, была моя мать.

Когда мне было четыре года, мое племя и манданы приехали в Лайк-а-хук-бенд. Они прилетели весной и разбили лагерь в вигвамах, или кожаных палатках. По зимнему счету Бабочки, я знаю, что следующей зимой они начали строить земляные вигвамы. Я был слишком молод, чтобы помнить многое из этого.

Через два года после того, как мы приехали в Лайк-а-фишхук-бенд, оспа снова посетила мое племя; и моя мать, Которая Хотела стать женщиной и Любила Кукурузу, умерла от нее. Ред Блоссом и Страйкс-многие-женщины выжили, и теперь я называю их своими матерями. Выдра и старая Черепаха жили с нами; меня научили называть их своими бабушками.

Расчистка Полей

Вскоре после того, как семьи моего племени прибыли в Лайк-а-хук-бенд, они начали расчищать поля под сады, подобные тем, что были у них в Пяти деревнях. Богатую черноземную почву можно было найти в лесистых низинах Миссури. Большая часть работы по расчистке была выполнена женщинами.

В старые времена мы, хидатса, никогда не разбивали свои сады на необработанных землях прерий, потому что почва там слишком твердая и сухая. В низовьях Миссури почва мягкая, и с ней легко работать.

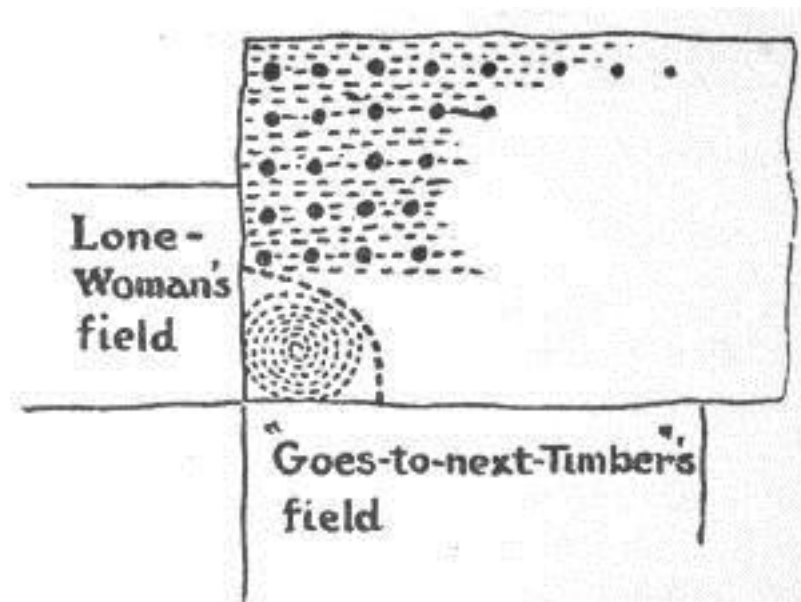


Рисунок 1

Карта недавно разбитого поля, нарисованная под руководством женщины-буйволицы. Жирные точки обозначают кукурузные холмы; прочерки, расчистка и разделение земли между ними, сделаны после того, как были посажены холмы.

В нижнем левом углу указано основание, о котором шел спор.

Мои матери и две мои бабушки работали на уборке сада нашей семьи. Он находился к востоку от деревни, в месте, где многие другие семьи расчищали поля.

Сначала я был слишком мал, чтобы что-то замечать. Но я помню, что мой отец установил пограничные знаки — то ли деревянные колья, то ли небольшие холмики земли, то ли камни, сейчас не помню — по углам поля, на которое мы претендовали. Мои матери и две мои бабушки начинали с одного конца этого поля и продвигались вперед. У всех были тяжелые железные мотыги, кроме Черепахи, которая пользовалась старомодной деревянной палкой-копалкой.

Своими мотыгами мои матери подстригали высокую траву, покрывавшую большую часть поля, и убирали ее с линии, чтобы сжечь. С помощью тех же орудий труда они затем перекопали и смягчили почву в местах для кукурузных холмов, которые были уложены рядами. Эти холмы они посадили. Затем все лето они работали мотыгами, расчищая и разрывая землю между холмами.

Деревья и кусты, я знаю, должно быть, были срублены железными топорами; но я мало что об этом помню, потому что мне было всего четыре года, когда началась расчистка.

Я слышал, что в очень старые времена, расчищая новое поле, мой народ сначала копал кукурузные холмики палками-копалками, а потом, как и мои матери, работал между холмами костяными мотыгами. Мой отец рассказал мне об этом.

Использовались ли в старину каменные топоры для рубки деревьев и подлеска, я не знаю. Я думаю, что в то время поля никогда не разбивались на земле, на которой росли большие деревья.

Спор и его урегулирование

Примерно через два года после того, как на нашем поле была разбита первая почва, я помню, как возник спор между моими матерями и двумя их соседками, "Одинокой женщиной" и "Идущей в соседний лес".

Эти две женщины расчищали поля, примыкающие к землям моих матерей; как видно из прилагаемой карты ([рисунок 1](#)), три поля сходились на углу. Я уже говорил, что мой отец, чтобы заявить права на свое поле, поставил метки, одну из них в том углу, где сходились поля Одинокой женщины и Идущей-в-соседний-лес; но пока мои матери расчищали и вскапывали другой конец их поля, двое их соседей вторглись в этот отмеченный угол; Одинокая женщина даже успела раскопать небольшой участок, прежде чем ее обнаружили.

Однако, когда им показали метку, поставленную моим отцом, обе женщины уступили и приняли плату за любые права, которые они могли иметь.

Нашим индийским правилом было свято хранить свои поля. Мы не любили ссориться из-за наших садовых угодий. Когда кто-то получил право собственности на поле, никому и в голову не приходило оспаривать его; потому что, если кто-то был эгоистичен и сварлив и пытался захватить землю, принадлежащую другому, мы думали, что на него обрушится какое-то зло, например, кто-то из его семьи умрет. Есть история о черном медведе, который попал в яму, которая ему не принадлежала, и за это у него отняли разум!

Черепаха, Пробивающая Почву

Когда Одинокая женщина и Идущий-в-соседний-лес удалились, моя бабушка Черепаха вызвалась вскопать землю в том углу, о котором шел спор. Она была трудолюбивой женщиной. Часто, когда мои матери были заняты в земном домике, она выходила поработать в саду, беря меня с собой за компанию. Думаю, мне тогда было шесть лет, слишком мало, чтобы чем-то помогать ей, но мне нравилось смотреть, как работает моя бабушка.

Своей палкой-копалкой она выкопала небольшое круглое место в центре угла ([рисунок 1](#)); и, обходя его изо дня в день, она постепенно увеличивала выкопанное пространство. Кончиком своей палки-копалки она вонзила ее в мягкую землю на глубину, равную длине моей ладони, и разрыхлила почву. Она ловко отбивала комья земли своей палкой-копалкой, иногда одним концом, иногда другим. Корни грубой травы, сорняков, мелкого кустарника и тому подобное она брала в руку и встряхивала или ударяла ими о землю, чтобы стряхнуть прилипшую к ним рыхлую землю; затем она складывала их в небольшую кучку для просушки.

Таким образом, она накапливала небольшие кучки, довольно неравномерно разбросанные по вскопанной земле, в среднем, примерно в четырех футах одна от другой. Через несколько дней эти маленькие кучки высохли; и Черепаха собирала их в кучу высотой около четырех футов и сжигал, иногда на расчищенной земле, иногда немного подалеже от нее.

На том участке, который был предметом спора, и в других частях поля моя бабушка работала все лето. Я не помню, каким большим был наш сад к концу ее летних работ и сколько куч корней она сожгла; но я отчетливо помню, как она складывала корни сорняков, траву и кустарник в маленькие кучки для просушки, которые затем собирала в кучи и сжигала. Она не пыталась сжечь всю землю, только кучи.

Впоследствии мы из года в год увеличивали наш сад, пока он не стал настолько большим, насколько нам было нужно. Я помню, как моя бабушка копала землю по краям сада своей палкой-копалкой, чтобы увеличить поле и сделать края ровными и прямыми.

Я помню также, что, когда Черепаха выкапывала немного места, она ждала до следующего сезона, чтобы посадить его. Таким образом, дополнительная земля, выкопанная летом или осенью, будет засеяна ею следующей весной.

В саду было два или три вяза; их оставила стоять моя бабушка.

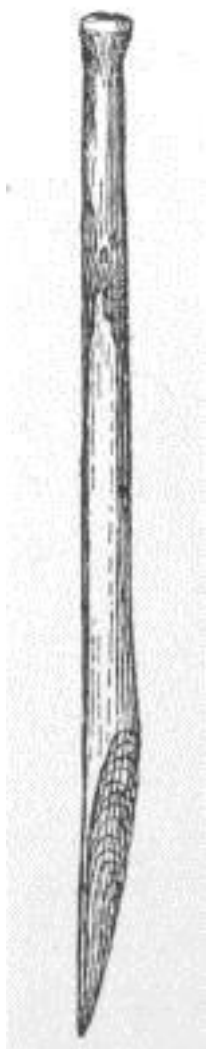


Рис. 2

Рисунок 2. Взято с образца из коллекции автора. Длина образца $37\frac{1}{2}$ дюймов.

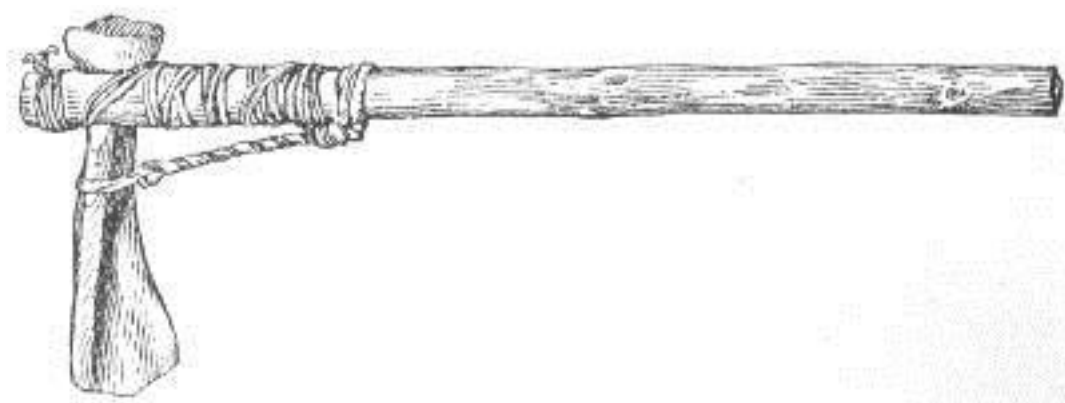


Рисунок 3.

Рисунок 3. Сделан по модели, изготовленной женщиной-буйволицей, дублирующей модель, которой пользовалась ее бабушка. Образец выполнен в натуральную величину. Длина

деревянной рукояти 35 дюймов; длина костяного лезвия 8½ дюймов. Лезвие сделано из плечевой кости быка.

Не следует предполагать, что на Черепаху ложилась вся работа по расчистке земли для расширения нашего сада; но ей нравилось, когда я был с ней, и я лучше всего помню, что она делала. Поскольку я тогда была маленькой девочкой, я многое забыла из того, что она делала; но то, что я рассказала, я помню отчетливо.

Примитивные орудия труда черепахи

При рыхлении земли в нашем саду Черепаха всегда использовала палку для копания золы (рисунок 2); а когда пришло время рыхления, она окучивала кукурузу костяной мотыгой (рисунок 3). Палки-копалки до сих пор используются в моем племени для выкапывания дикой репы; но даже при жизни моей бабушки палки-копалки и костяные мотыги в качестве садовых инструментов почти полностью уступили место железным мотыгам и топорам.

Моя бабушка была одной из последних женщин моего племени, которые цеплялись за эти старомодные орудия труда. У двух других женщин, я помню, были костяные мотыги, когда я была маленькой девочкой; но Черепаха, я думаю, была последней в племени, кто действительно работал с ними в своем саду.

Эту мотыгу моя бабушка хранила в сторожке, у себя под кроватью; и когда кто-нибудь из домашних детей пытался достать ее, чтобы посмотреть, она кричала: “Оставь эту мотыгу в покое, ты ее сломаешь!”

Начало работы в более Поздние времена

Повзрослев, я научилась работать в саду, чему должна была научиться каждая женщина-хидатса; но железными топорами и мотыгами, купленными у торговцев, теперь пользовались все, и работа по расчистке и разбивке нового поля была менее сложной, чем во времена наших дедов. Семья также имела большую свободу в выборе места для своего сада, поскольку с помощью железных топоров им было легче срубить любые небольшие деревья и кустарники, которые могли быть на участке. Однако, чтобы избежать необходимости вырубать большие деревья, обычно выбирали довольно открытое место.

Затем одна семья, выбрав место для поля, расчистила землю, насколько смогла, вырубив небольшие деревья и кустарники таким образом, чтобы все деревья падали в одном направлении. Часть годной древесины можно было взять домой на дрова; остальным давали сохнуть до весны, когда их топили. Цель вырубки деревьев в одном направлении состояла в том, чтобы они как можно больше покрывали землю, поскольку их выжигание размягчало почву и делало ее рыхлой и спелой для посадки. Мы всегда стремились сжечь всю землю, если бы могли.

Перед разжиганием костра семья тщательно сгребала сухую траву и листья с края поля и вырубала любой хворост. Это было сделано для того, чтобы огонь не перекинулся ни на окружающий лес, ни на прерию. Степные и лесные пожары еще не редкость в нашей резервации.

Наступил посевной сезон, и хозяйки засеяли поле кукурузой. Холмы располагались рядами на расстоянии около четырех футов друг от друга или чуть меньше. В первый год они были расположены довольно нерегулярно. Было легко соорудить холмик на пепелище, где была сожжена куча хвороста, или в почве, свободной от корней и пней; но на поле было много пней, оставшихся после расчистки прошлым летом. Если плантатор обнаруживал, что пень стоит там, где должен быть холм, она помещала холм по эту сторону от пня или за ним, независимо от того, насколько близко это приближало холм к следующему в ряду. Таким образом, в первый год кукурузные холмы не располагались на равном расстоянии друг от друга в ряду, но ряды всегда оставались ровными и прямыми.

Пока всходила кукуруза, женщины убирали корни и пни поменьше между холмами; но пень любого значительного размера оставляли гнить, особенно если он находился посередине между двумя кукурузными холмами, где он не мешал их возделыванию.

Мы с моими матерями работали подобным образом, чтобы увеличить наши поля. Нашими железными мотыгами мы сделали холмики по краю поля и посадили кукурузу; затем, когда у нас была возможность, мы работали мотыгами между кукурузными холмами, чтобы разрыхлить почву.



Рисунок 4

Взято из образца, изготовленного Yellow Hair. Длина образца, учитывая изгиб зубцов, $36\frac{1}{2}$ дюйма.

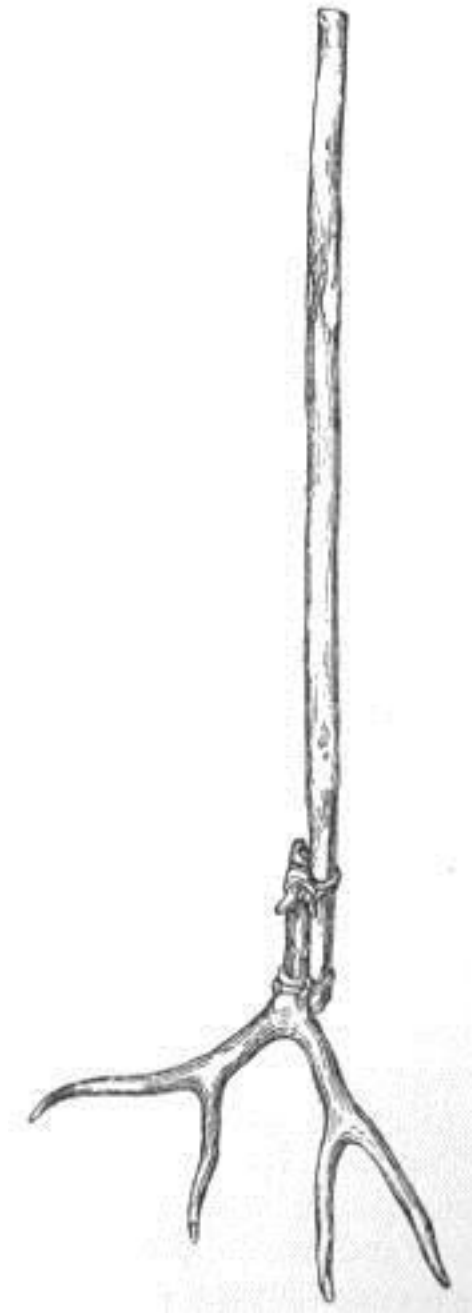
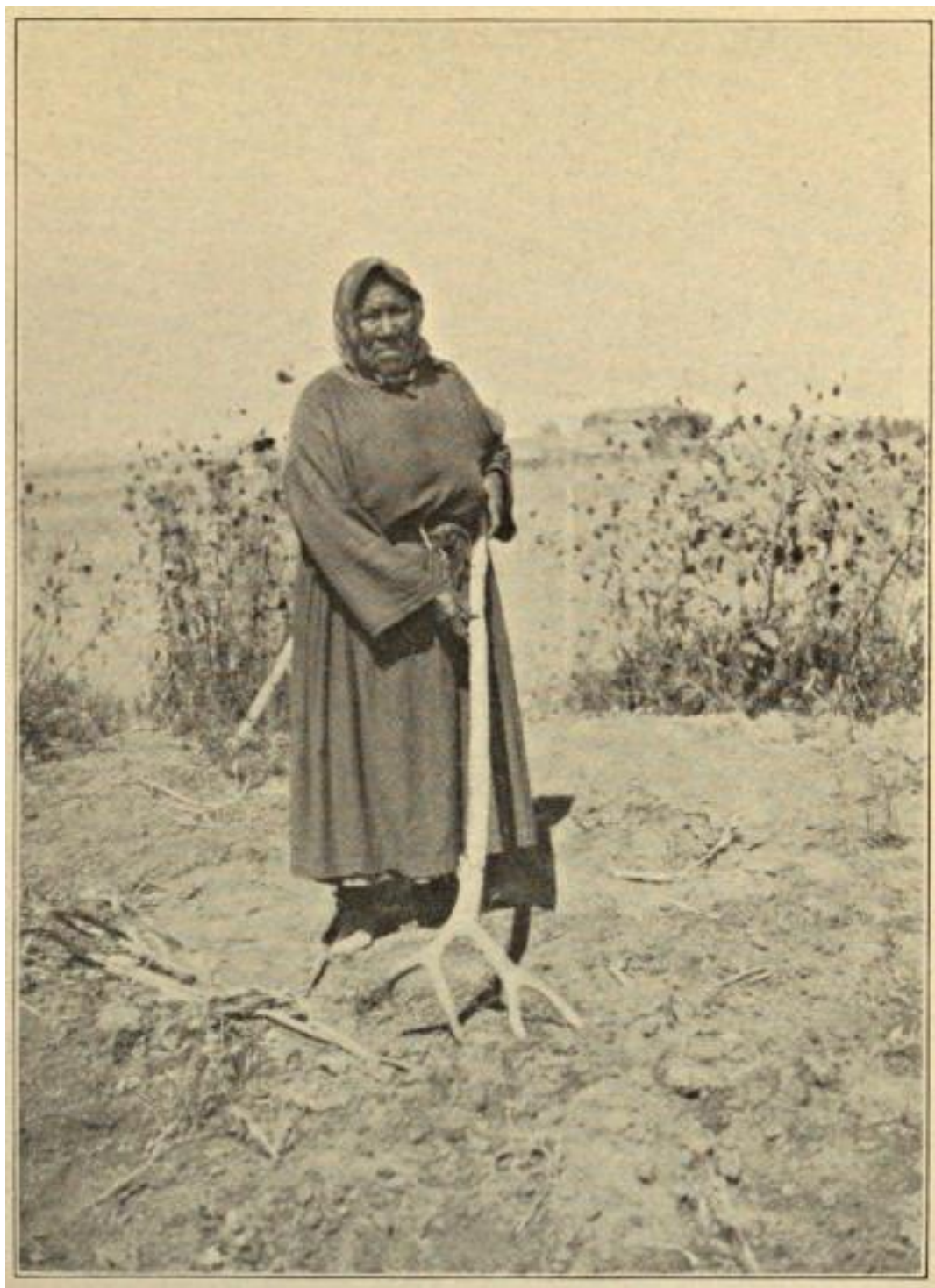


Рисунок 5

Взято с образца, изготовленного женщиной-буйволицей. Длина деревянной ручки - 42 дюйма; ширина зубцов из оленьего рога - $15\frac{1}{2}$ дюйма.

Хотя у нашего племени теперь были железные топоры и мотыги от торговцев, они по-прежнему пользовались граблями местного производства. Они были деревянными ([рисунок 4](#)) или из рога

чернохвостого оленя (рисунок 5). Именно такими граблями весной очищали края недавно распаханного поля от листьев для опадания кустарника.



В поле граблями из рога



Рыхление кабачков костяной мотыгой

Деревья в саду

В саду не осталось ни одного стоящего дерева, за исключением, возможно, одного, затенявшего сцену для зрителей. Если бы дерево стояло в поле, оно затеняло бы кукурузу; а та, что с северной стороны дерева, никогда не выросла бы сильной, и стебли были бы желтыми.

Тополиные деревья были склонны расти в поле, если только молодые побеги не вырывали по мере их появления.

Наше Западное Поле

Поле, которое помогала расчищать Черепаха, лежало, как я уже говорил, к востоку от деревни. Мне было, кажется, около девятнадцати лет, когда мои матери решили расчистить землю для второго поля, к западу от деревни.

За эту работу взялись пятеро из нас: мой отец, две мои матери, Red Blossom и Strikes-many-women, моя сестра, Cold Medicine и я. Мы начали осенью, после сбора урожая кукурузы в нашем восточном саду, чтобы у нас было время для работы; мы были слишком заняты, чтобы начать раньше в этом сезоне.

Мы выбрали место в низине, заросшее ивами; и своими топорами срубили ивы вплотную к земле, оставив их лежать так, как они упали.

Я не знаю, сколько дней мы работали; но мы остановились, когда расчистили поле размером примерно семьдесят пять на сто ярдов. На нашем восточном, или желтом кукурузном поле, мы насчитали девять рядов кукурузы на один наксу; и я помню, что когда мы пришли засеивать наше новое поле, на нем было девять наксу.

Горит Над Полем

Следующей весной мой отец, две его жены, моя сестра и я вышли и сожгли срубленные ивы и кустарник, высушенные весенним солнцем. Мы сжигали их не каждый день, только в хорошую погоду. После завтрака мы выходили на улицу, жгли, пока не уставали от работы, и возвращались домой.

Мы стремились сжечь все поле, так как знали, что это оставляет хорошую рыхлую почву. Мы не складывали ивы в кучи, а отрывали их от земли или разбрасывали рыхло, но равномерно по почве. В некоторых местах земля была совершенно голой, но мы собрали сухую траву, сорняки и сухие ивы и разбросали их по этим голым местам, чтобы огонь распространился по всей площади поля.

Нам потребовалось около четырех дней, чтобы сжечь все поле.

В моем племени было хорошо известно, что выжигание новой земли делает почву мягкой и ее легко обрабатывать, и по этой причине мы сочли это разумным поступком.

ГЛАВА III ПОДСОЛНУХИ

Замечание Максидивиака

То, что я собираюсь рассказать вам о посадке и сборе урожая наших культур, основано на моем собственном опыте, я видел это собственными глазами. Я знаю, что в старину мое племя использовало палки-копалки и костяные мотыги в качестве садовых инструментов; и я описал, как я видел, как ими пользовалась моя бабушка. Возможно, есть и другие инструменты или садовые обычаи, когда-то использовавшиеся в моем племени, а теперь забытые; о них я не могу говорить. В деревне Лайк-а-фишхук были семьи, менее трудолюбивые, чем наша, и некоторые семьи, возможно, обрабатывали свои поля немного по-другому; о них я тоже не могу говорить. То, что я сейчас рассказываю, - это то, что я видел, как делали мои матери, или делал сам, когда был маленьким. Мои матери были трудолюбивыми женщинами, и в нашей семье всегда были хорошие урожаи; и теперь я расскажу, как женщины из семьи моего отца ухаживали за своими полями, насколько я их видел, и помогали им.

Посадка Подсолнухов

Первым семенем, которое мы посадили весной, было семя подсолнечника. Примерно в первую неделю апреля на реке Миссури тает лед, и мы посадили семена подсолнечника, как только

почва была готова к обработке. Наше родное название лунного месяца, наиболее близкого к апрелю, - Мапи-оке-миди, или луна для посадки подсолнечника.

Посадка производилась мотыгой, или женщина зачерпывала почву руками. Три семени были посажены в холмик на глубину второго сустава женского пальца. Три семени были посажены вместе, вдавлены в рыхлую почву одним движением, большим и указательными двумя пальцами. Горку насыпали горкой и крепко похлопали ладонью точно так же, как мы делали с кукурузой.

Обычно мы сажали подсолнухи только по краям поля. Холмы располагались на расстоянии восьми-девяти шагов друг от друга, потому что мы никогда не сеяли подсолнухи густо. Мы подумали, что поле, окруженное таким образом редкими рядами подсолнухов, имеет красивый вид.

Иногда все три семени прорастали вместе; иногда прорастали только два; иногда одно.

Разновидности

Из культурных подсолнухов у нас было несколько сортов: черный, белый, красный, полосатый, названных по цвету семян. Сорта отличались только цветом; все имели одинаковый вкус и запах и одинаково использовались в кулинарии.

Белые семечки подсолнечника при растирании в муку потемнели, но я думаю, это было вызвано пересыханием.

Каждая семья выращивала тот сорт, который они предпочитали. Сорта были хорошо закреплены; из черных семян получались черные, из белых - белые.

Сбор семян

Хотя наши семена подсолнечника были посеяны первыми весной, осенью они были собраны последними.

Для сбора урожая мы использовали два вида цветов, или головок.

У стебля, прорастающего из семян одного из наших культивируемых сортов, была одна, иногда две или даже три более крупные головки, тяжелые и налитые, сгибающие верхушку стебля под тяжестью семян. Некоторые из этих больших головок имели семенную площадь до одиннадцати дюймов в поперечнике, и каждая давала по двойной горсти семян. Мы называли семя из этих больших головок мапи-и'тия от мапи, подсолнух, или семя подсолнуха, и и'тия, большой.

Помимо этих более крупных головок, на стебле были и другие, поменьше, а дикие подсолнухи с такими же маленькими головками росли во многих местах вдоль Миссури, и их наверняка можно было найти в заброшенных садах. Эти меньшие головки культурных и диких растений никогда не были больше пяти дюймов в поперечнике; и их вместе с их семенами мы называли мапи-нака, дитя подсолнуха или детеныш подсолнуха.

Наши подсолнухи были готовы к уборке, когда маленькие лепестки, покрывавшие семена, опали, обнажив спелые семена под ними. Кроме того, пожелтел затылок; раньше в этом сезоне он был бы зеленым.

Чтобы собрать кочаны покрупнее, я взвалил корзину на спину и, держа в руке нож, переходил от растения к растению, срезая каждый крупный кочан поближе к стеблю; отрубленные кочаны я бросал в свою корзину. Этим кочанчикам я не давала высохнуть на стебле, так как птицы съели бы семена.

Наполнив корзину, я вернулась в сторожку, поднялась по лесенке на крышу и разложила головки подсолнуха на плоской части крыши вокруг дымового отверстия для просушки. Головы лежали лицом вниз, спинами к солнцу. Когда я была девочкой, только у трех или четырех земляных хижин в деревне были островерхие крыши; и эти хижины были довольно маленькими. Все большие и лучшие домики, принадлежавшие, как мы считали, более богатым семьям, были построены с плоской крышей, похожей на пол. Плоская крыша была полезна для сушки вещей, и в хорошую погоду мужчины часто сидели там и сплетничали.

Головки подсолнечника сушили лицевой стороной вниз, чтобы солнце, падающее на затылок, могло высушить и сморщить волокна, тем самым разрыхляя семена. Головы лежали плашмя на голой крыше, без шкур или другой защиты под ними. Если надвигалась буря, непотрошенные головки собирали и относили в сторожку; но в хорошую погоду их оставляли на крыше на ночь.

Когда кочаны подсыхали примерно через четыре дня, семена обмолачивались; и я приносил из сада еще один запас кочанов для просушки и обмолота.

Молотьба

Чтобы обмолотить головы, расстилали шкуру, укладывали головы на нее лицевой стороной вниз и били палкой. Молотьба может проводиться на земле или на плоской крыше, в зависимости от того, насколько это удобно.

При среднем обмолоте в корзину хорошего размера оставалось достаточно семян, чтобы сделать небольшую упаковку.

Сбор урожая Мапи-наки

Мелкие головки культурных растений иногда собирали, сушили и обмолачивали, как и головки покрупнее; но если сезон запаздывал, наступали заморозки и семена в стручках осыпались, я чаще обмолачивал эти мелкие головки и головки диких растений прямо со стебля.

Для этого я носил корзину-переноску, перекидывая ее через грудь, а не за спину; и, гуляя по саду или в тех местах, где росли дикие растения, я держал корзину под этими меньшими, или молоденькими, головками подсолнухов и, ловко отбивая их палкой, молотил семена в корзину. У меня ушло около половины дня на то, чтобы обмолотить корзину, наполовину полную. Семена я взяла домой, чтобы просушить, прежде чем размешать их.

Семена молодых подсолнухов как диких, так и культурных растений были сложены в мешки вместе. Семена крупных кочанов складывались отдельно; и весной, когда мы приступали к посадке, наши семена всегда доставались из мешка с урожаем крупных кочанов.

В семье моего отца мы обычно запасали два, иногда три мешка сушеных семян подсолнечника на зиму. Мешки были сделаны из шкур, в среднем около четырнадцати дюймов в высоту и восьми дюймов в диаметре.

Сбор урожая подсолнечника начался после того, как мы обмолотили кукурузу, а обмолот кукурузы был в первой половине октября.

Эффект заморозков

Поскольку семена молодых подсолнухов были собраны позже, они рассматривались как своего рода второй урожай; и, как я уже говорил, их хранили отдельно от более раннего урожая, потому что семена для посадки отбирали из более крупных и ранее собранных головок. Собранный так поздно, этот второй урожай почти всегда был тронут морозом, даже до того, как семена были обмолочены со стеблей.

Эта глазурь на семенах оказала на них эффект, который мы весьма оценили. Мы готовили что-то вроде маслянистой муки из семян подсолнечника, растирая их в кукурузной ступке; но мука, приготовленная из замороженных семян, казалась более маслянистой, чем из семян, собранных до наступления заморозков. При замораживании семян масло, по-видимому, вытекло из измельченных зерен.

Нам это было хорошо известно. Крупные кочаны, оставленные на крыше на ночь, иногда покрывались инеем, и мука, приготовленная из их семян, была более маслянистой, чем из размороженных семян. Иногда мы выносили обмолоченные семена на улицу и давали им подморозиться, чтобы придать им маслянистость. При замораживании семена не погибали.

Маслянистость, придаваемая глазурью, была более заметна в семенах молодых подсолнухов, чем в семенах с более крупными головками. В семенах последнего, казалось, никогда не было столько масла, сколько в семенах молодых подсолнухов.

Выжигание семян

Для приготовления подсолнечной муки семена сначала обжаривали или подсушивали. Это делалось в глиняном горшке, поскольку в моем племени, когда я был молод, железных горшков было мало. Глиняный горшок, которым пользовалась семья моего отца, был около фута в высоту и восьми или девяти дюймов в диаметре, как вы видите из измерений, которые я делаю своими руками.

Этот котелок я поставил на огонь в домике, раскачивая его в углях, и рассыпал угли вокруг него; горлышко я слегка наклонил к себе. Я бросила в кастрюлю две или три двойные горсти семян и, когда они подсохли, помешала их маленькой палочкой, чтобы они не подгорели. Время от времени я вытаскивал семечко и надкусывал его; если зернышко было мягким и клейким, я знал, что оно не успело подсохнуть; но когда оно становилось сухим и хрустящим, я понимал, что семечки прожарились, и вынимал их роговой ложкой в деревянную миску.

Я снова бросил в горшок две или три двойные горсти семян, чтобы они подсохли; и так до тех пор, пока у меня не набралось достаточно.

Когда кастрюля стала совсем горячей, я старался не прикасаться к ней руками. Покончив с подсыханием, я достала кастрюлю, предварительно накинув на нее кусок старого тентового чехла, чтобы защитить обе руки.

При высушивании семена слегка приоткрылись.

Высушенные семена растирали в кукурузной ступке для приготовления муки. Растирание семян подсолнечника занимало больше времени и было более тяжелой работой, чем растирание кукурузы.

Смесь из четырех овощей

Подсолнечная мука использовалась при приготовлении блюда, которое мы называли допатса-макихикё, или смесь из четырех овощей; от dopatsa - четыре блюда; и макихикё - смешанный или соединенный вместе. Смесь из четырех овощей, которую мы сочли нашим самым лучшим блюдом.

Чтобы приготовить это блюдо, которого хватило бы на семью из пяти человек, я поступила следующим образом:

Я ставлю глиняный горшок с водой на огонь.

В кастрюлю я бросила двойную горсть фасоли. Это было фиксированное количество; я положила всего одну двойную горсть, независимо от того, была ли семья большой или маленькой, потому что большее количество фасоли в этом блюде могло вызвать газообразование в желудке.

Когда мы сушили тыкву осенью, мы нанизывали ломтики на нитки из скрученной травы, каждая длиной в семь индийских сажень; индийская сажень - это расстояние между двумя руками женщины, вытянутыми по обе стороны. От одной из этих нитей длиной в семь сажень я отрезал кусок длиной от локтя до кончика большого пальца; два конца отрезанного куска я связал вместе, образовав кольцо, и бросил в горшок с фасолью.

Когда ломтики кабачков хорошо прожарились, я вынула их из кастрюли за нитку и переложила в деревянную миску. Роговой ложкой я нарезала и размяла приготовленные ломтики кабачка в массу, которую теперь вернула в кастрюлю с фасолью. Нитку травы я выбросила.

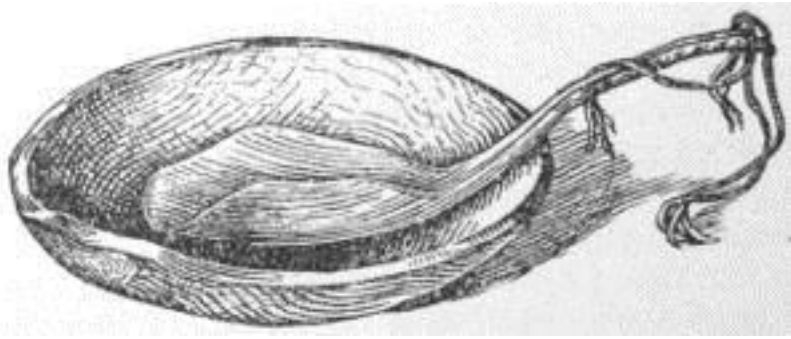


Рисунок 6

Взято из образцов, находящихся в коллекции автора.

Теперь в кашу я добавила четыре или пять двойных горстей муки из толченых семян подсолнечника и толченой кукурузы. Все это прокипятилось еще несколько минут и было готово к подаче.

Я уже рассказывал, как мы сушили семена подсолнечника; и что я использовал две или три двойные горсти семян для сушки. Я использовала две стружки семян подсолнечника для приготовления одной каши из четыреховощей, смешанных. Я также использовала две порции кукурузы; но при подсушивании я положила в кастрюлю больше кукурузы, чем семян подсолнечника.

Измельчение сушеной кукурузы и семян подсолнечника уменьшило их объем, так что из четырех пергаментов, двух из семян подсолнечника и двух из кукурузы, получилось всего четыре или пять двойных горстей муки.

Смесь из четырех овощей ели свежеприготовленной, а кукурузно-подсолнечную муку для нее каждый раз готовили свежей. Для приправы можно было добавить немного щелочной соли, но даже это было необычно. Другие приправы не использовались. Мясо не варили вместе с кашей, так как семечки подсолнечника давали достаточно масла для образования жира.

Смесь из четырех овощей была зимним блюдом; при ее приготовлении использовались сушеные, нарезанные ломтиками кабачки, но ни в коем случае не зеленые, свежие.

Глиняный горшок, в котором варились это и другие блюда, был размером с железный обеденный горшок или даже больше. Для большой семьи горшок может достигать тринадцати-четырнадцати дюймов в высоту. Я описал, как он использовался в семье моего отца.

Когда была приготовлена каша из четырех овощей, я не снимала кастрюлю с угляй, а ложкой из рога горного барана выложила овощи в деревянные миски ([рисунок 6](#).)

Шарики из семечек подсолнечника

Подсолнечная мука из высушенных семян также использовалась для приготовления шариков из семян подсолнечника; в старину они были важными продуктами питания и имели особое применение.

Для приготовления шариков из семечек подсолнечника я высушила семена в горшочке обычным способом, положила их в кукурузную ступку и растерла. Когда они превратились в тонкую муку, я запустил руку в ступку и, достав горсть муки, выдавил ее в пальцах и ладони правой руки. При таком сжатии он превратился в подобие комка или шарика.

Этот шарик я взяла в две ладони и осторожно встряхнула. При встряхивании масло из семян выделилось, склеивая частицы муки и делая комок плотным. Я уже говорил, что замороженные семена выделяют больше масла, чем незамороженные; и что молодые семечки подсолнечника выделяют больше масла, чем семена из крупных головок.

В старину каждый воин носил сумку из мягкой кожи на левом боку, поддерживаемую ремешком через правое плечо; в этой сумке он хранил иголки, сухожилия, шило, мягкую дубленую кожу для изготовления заплат для мокасин, ружейных колпачков и тому подобного. Пороховница воина висела снаружи этой сумки.

На дне сумки из мягкой кожи воин обычно носил один из таких шариков из семян подсолнечника, завернутый в кусок кожи из сердца буйвола. Измученный усталостью или одолеваемый сном и изнурением, воин доставал свой шарик из семечек подсолнуха и грыз его, чтобы освежиться. Было удивительно, какой эффект производило грызение шарика из семечек подсолнуха. Если воин устал, он снова начинал чувствовать себя свежим; если хотелось спать, он просыпался.

Иногда воин хранил шарик из семечек подсолнуха в кремневом футляре, который всегда висел у него на поясе над правым бедром.

В моем племени было довольно распространенным обычаем, чтобы воин или охотник носил один из таких шариков из семян подсолнечника.

Мы называли шарик из семян подсолнечника тарі, тем же названием, что и подсолнух.

Подсолнечную муку, высушенную и толченую, как описано выше, часто смешивали с кукурузными шариками, которым она придавала приятный запах, а также приятный вкус.

ГЛАВА IV КУКУРУЗА

Посадка

Посев кукурузы начался на второй месяц после посева семян подсолнечника, то есть в мае, и продолжался около месяца. Иногда это продолжалось довольно долго, до июня, но не позже, потому что тогда солнце начинало возвращаться на юг, и люди начинали рассказывать истории об охоте на орлов.

Мы узнали, когда пришло время посадки кукурузы, наблюдая за листьями кустов дикого крыжовника. Этот куст весной распускается первым в лесу. Деревенские старухи ежедневно

ходили в лес за дровами для костра; и когда они увидели, что кусты дикого крыжовника почти полностью покрылись листвой, они сказали: “Вам пора начинать сажать кукурузу!”

Кукурузу каждый год сажали на одних и тех же холмах.

Вокруг каждого из старых и засохших холмов я рыхлил почву мотыгой, сначала вытаскивая старые, отмершие корни прошлогодних растений; эти отмершие корни по мере их сбора сгребались вместе с другими отходами в один конец поля за пределами обрабатываемой земли для сжигания.

Это выдергивание мертвых корней и обработка старого холма мотыгой сделали почву мягкой и рыхлой на пространстве около восемнадцати дюймов в диаметре; и в эту мягкую почву я посадил кукурузу следующим образом:

Я наклонился и пальцами обеих рук сгреб рыхлую почву, чтобы сделать ложе для семян; и пальцами я даже перемешал почву круговыми движениями, чтобы сделать ложе идеально ровным, чтобы все семена лежали на одной глубине.

В небольшом сосуде, обычно деревянной миске, у моих ног лежали семена кукурузы. Правой рукой я взял небольшую горсть кукурузы, быстро переложив половину в левую руку; все еще наклоняясь и обрабатывая обеими руками одновременно, я вдавил зерна на полдюйма в почву большими пальцами, сажая по два зерна за раз, по одному каждой рукой.



Рисунок 7

Я посадил в горку примерно шесть-восемь зерен[7] (рисунок 7). Затем руками я разгребал землю поверх посаженных зерен до тех пор, пока семя не легло примерно на длину моих пальцев под почву. Наконец я крепко похлопал ладонями по холму.

Пространство внутри холмика, в который были посажены семенные косточки, должно быть около девяти дюймов в диаметре; но готовый холмик должен почти закрывать пространство, разбитое мотыгой.

Кукурузные холмики я посадила на большом расстоянии друг от друга, потому что позже, при окучивании, мне понадобится место, чтобы набросить землю со всех сторон на корни, чтобы защитить их от солнца, чтобы они не пересохли. У кукурузы, посаженной на холмах слишком близко друг к другу, початки были бы маленькими и их было бы меньше; а стебли растений были бы слабыми и часто пересыхали.

Если кукурузные холмики располагались так близко друг к другу, что растения, вырастая, касались друг друга, мы называли их “пахнувшими друг другом”; и мы знали, что початки, которые они несли, не были ни пухлыми, ни крупными.

Утренняя Посадка

Мы, женщины-хидатса, рано вставали в сезон посадки; у меня вошло в привычку вставать до восхода солнца, пока воздух был прохладным, поскольку мы считали, что это лучшее время для работы в саду.

Прибыв на поле, я начинал с одного холма, подготавливая его, как я уже сказал, мотыгой; и так на протяжении десяти рядов каждый на расстоянии от этого места до вон того забора — около тридцати ярдов; ряды были примерно в четырех футах друг от друга, и холмы располагались примерно на одинаковом расстоянии друг от друга в ряду.

Подготовив все холмики, я вернулся и посадил их, похлопав по каждому из них ладонями, как описано выше. Сажать кукурузу таким образом вручную было медленной работой; но к десяти часам утренняя работа была закончена, и я устал и был готов пойти домой позавтракать и отдохнуть; мы ничего не ели перед тем, как отправиться в поле. В десяти рядах, составлявших утреннюю посадку, было около двухсот двадцати пяти холмов.

Обычно я ходил в поле каждое утро в посевной сезон, если была хорошая погода. Иногда я снова выходил незадолго до захода солнца и сажал; но это было необычно.

Замачивание семян

Самую последнюю кукурузу, которую мы посадили, мы иногда опускаем в немного тепловатую воду, если сезон был поздним. Семена, использованные для пересадки холмиков, которые были уничтожены воронами или сороками, мы также замочили. Мы оставили семя в воде лишь на короткое время, когда вода была слита.

Вода должна быть только теплой, чтобы при наливании сквозь пальцы она казалась едва теплой. Горячая вода убьет семена.

Замоченная таким образом семенная кукуруза дала бы ростки длиной в треть дюйма в течение четырех-пяти дней после посадки, если бы погода была теплой. Я знаю это, потому что мы иногда выкапывали некоторые семена, чтобы посмотреть. Из этих замоченных семян получились сильные растения, но из высаженных первыми сухих семян все равно получились первые созревшие початки.

Если теплая вода была неудобна, я иногда клал эти последние посаженные семена кукурузы в рот; и когда они хорошо увлажнились, сажал их. Но мы думали, что от этих семян, смачивающих рот, образуется великое множество уида-аката, или гусиного неба, ушей.

Посадка для больной женщины

Обычно женщины в доме сами занимались посадкой; но если женщина была больна или по какой-то причине не могла позаботиться о своей посадке, она иногда готовила пир, на который приглашала членов общества своего возраста и просила их засеять ее поле для нее.

Члены ее общества приходили в назначенный день и засевали ее поле за короткое время; иногда хватало и половины дня.

Когда я была молодой женщиной, в обществе моего возраста насчитывалось около тридцати членов. Если бы нас пригласили посадить сад для какой-нибудь больной женщины, каждый участник взял бы для посадки рядок; и каждый стремился бы завершить свой ряд первым. Участница, завершившая свой рядок, может приступить ко второму и даже третьему ряду; или, если, когда каждая из участниц завершит один ряд, незасеянной останется лишь небольшая часть поля, все они разбивают его по-разному и заканчивают посадку.

Размер Нашего Самого Большого поля

Когда у нас созрела кукуруза, мы начали сажать фасоль и кабачки. Фасоль мы обычно сажали между рядами кукурузы, иногда по всему полю, чаще по его части. О наших посадках фасоли и кабачков я расскажу позже; а сейчас я говорю об этом только потому, что хочу объяснить вам, как был разбит сад Хидатса.

Самым большим полем, когда-либо принадлежавшим семье моего отца, было то, которое, как я уже говорил, моя бабушка Черепаха помогала расчищать в деревне Лайк-а-фишхук, или Форт-Бертольд, как называли его белые. Поле, начавшееся с малого, увеличивалось каждый год и не достигало своего максимального размера в течение нескольких лет.

Поле было почти прямоугольной формы; во времена его наибольших размеров его длина была примерно равна расстоянию от этого места до вон того забора — сто восемьдесят ярдов; а его ширина с учетом расстояния от угла этой хижины до вон того белого столба — девяносто ярдов.

Размер сада определялся главным образом трудолюбием семьи, которой он принадлежал, и количеством ртов, которые нужно было кормить.

Когда мне было шесть лет, в семье моего отца было, по-моему, десять человек, из которых две мои бабушки, моя мать и три ее сестры составляли шестерых. Я уже говорил, что моя мать и три ее сестры были женами Маленького Лодыжки, моего отца. Однако именно в этом году умерли моя мать и Кукурузник.

Жены моего отца и две мои бабушки, все трудолюбивые женщины, каждый год увеличивали площадь нашего поля, потому что наша семья росла. В то время, когда наш сад достиг максимального размера, в семье было семь мальчиков; трое из них умерли молодыми, но четверо выросли и привели жен, чтобы жить в нашем земном домике.

Наксу и Нуками

В нашем большом саду в деревне Лайк-а-фишхук девять рядов кукурузы, тянущихся вдоль поля, составляли один наксу, или индийский акр, как мы обычно это переводим. В саду было десять таких наксу, или индийских акров.

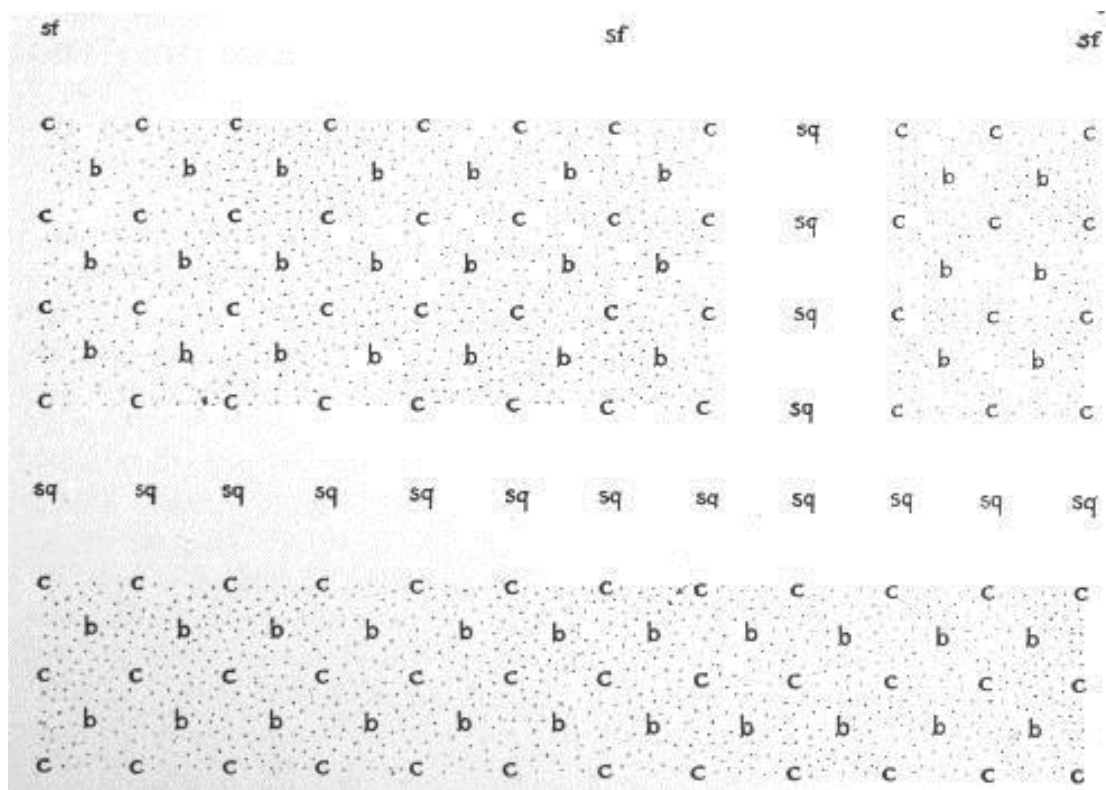


Рисунок 8

Некоторые семьи нашей деревни насчитывали восемь рядов кукурузы на один наксу, другие - десять.

Грядки наксуса всегда тянулись по всей длине сада; и если поле изгибалось, как это иногда случалось вокруг излучины реки или другой неровности, грядки изгибались вместе с ней.

В нашем саду ряд кабачков отделял каждый наксу от соседнего.

Четыре ряда кукурузы, идущие по ширине грядки, составляли один нуками; и, как и в наксу, каждый нуками был отделен от соседнего рядом кабачков, или фасоли, а в некоторых семьях даже подсолнухов.

Как и у наксуса, ряды нуками часто изгибались, повторяя некоторую неправильность формы садового участка. (См. [Рисунок 8.](#))

Рыхление

Время рыхления начиналось, когда кукуруза достигала высоты около трех дюймов, но это время несколько менялось в зависимости от сезона. Некоторые сезоны были теплыми, и кукуруза и сорняки быстро разрастались; другие сезоны были более холодными и задерживали рост кукурузы.

Растения кукурузы высотой около трех дюймов мы называли “кукурузой с хвостовым оперением молодой птицы”, потому что тогда у растений были тупые концы, как у рулевых перьев очень молодой птицы.

Теперь кукуруза и сорняки росли одинаково быстро, и мы, домашние женщины, ежедневно ходили с мотыгами, чтобы опередить сорняки. Мы работали, как в посевной сезон, ранним утром.

Я тщательно обрабатывал каждый холм мотыгой, когда подходил к нему; и если растения были маленькими, я слегка прочесывал почву холма пальцами, разрыхляя землю и вырывая молодые сорняки.

Мы не стали мотыжить кукурузу в одиночку, а прошли прямо через огород, кукурузу, кабачки, фасоль и все остальное. Сорнякам позволили полежать на земле, так как теперь они были молодыми и безвредными.

Мы пропалывали только один раз, и после этого выросло не так уж много сорняков, которые могли бы нас беспокоить. В моем девичестве нас не беспокоили горчица и чертополох; эти сорняки появились вместе с белыми людьми.

Во многих семьях рыхление заканчивалось, я думаю, когда кукуруза достигала семи-восьми дюймов в высоту; но я помню, когда мои матери заканчивали рыхлить свое большое поле в деревне Лайк-а-фишхук, кукуруза была около восемнадцати дюймов в высоту, и на верхушках растений уже появлялись цветы.

Правда, когда появился кукурузный шелк, началось второе рыхление, но оно сопровождалось окучиванием, так что мы рассматривали это скорее как время окучивания. Окучивание проводилось для защиты растений от ветра и прикрытия корней от солнца. Мы окучивали землей примерно на четыре дюйма вокруг корней кукурузы.

Во время окучивания в саду было не так уж много сорняков, если только сезон не был влажным; но сорняки в это время года способны давать семена, так что у меня вошло в привычку убирать такие сорняки с поля, чтобы семена не упали и не дали всходов в следующем сезоне.

Вместе с кукурузой были обработаны кабачки и фасоль, но это было более простой задачей. Холмики фасоли, особенно вначале, получались небольшими, и окучивать их впоследствии было нетрудно. Если бобы окучивали слишком высоко, лозы погружались дождями в грязь и гнили.

Сцена для наблюдателей

У наших кукурузных полей было много врагов. Сороки, и особенно вороны, вырвали большую часть молодой кукурузы, так что нам пришлось пересаживать многие холмы. Вороны любили вырывать зеленые побеги, когда они были высотой в полдюйма или в дюйм. Пятнистые суслики выкапывали семена из корней молодых растений. Когда кукуруза созревала, а зерна были еще мягкими, черные дрозды и вороны вели себя разрушительно.

Все холмики молодой кукурузы, которые уничтожили птицы, я пересаживал заново, если сезон не был слишком поздним. Если бы была уничтожена только часть растений на холме, я бы не

беспокоил живые растения, а пересаживал только уничтоженные. На месте каждого отсутствующего растения я выкопал рукой небольшую ямку и бросил в нее семечко.

Мы сделали пугала[8] для отпугивания ворон. В землю были вбиты две палки вместо ног; к ним были привязаны две другие палки, похожие на вытянутые руки; наверху был прикреплен шар из сброшенных шкур или что-то подобное вместо головы. На фигуру была наброшена старая бизонья шкура, а посередине обвязан пояс, чтобы сделать ее похожей на мужчину. Такое пугало отпугнуло бы ворон на несколько дней, но когда они увидели, что фигурка не двигается с места, они перестали бояться и вернулись.

В саду часто сооружали помост или сцену, куда девушки и молодые женщины из семьи приходили посидеть и попеть, наблюдая за тем, чтобы вороны и другие воры не уничтожили созревающий урожай. В те дни мы заботились о нашей кукурузе, как заботились бы о ребенке; ибо мы, индейцы, любили свои сады, как мать любит своих детей; и мы думали, что нашей растущей кукурузе нравится слушать, как мы поем, точно так же, как детям нравится, когда их мать поет им.[9] Кроме того, мы не хотели, чтобы прилетели птицы и украли нашу кукурузу. Лошади тоже могли вломиться в дом и подрезать растения, или мальчишки могли украсть зеленые початки и пойти жарить их.

Наше хидатское название такой стадии было адукати икакё-мацати, или стадия полевых наблюдателей; от адукати - поле; икакё - стража; и мацати - сцена. Эти сцены, хотя и были обычными, были не в каждом саду. У меня в саду была одна, где я обычно сидела и пела.

Помост для наблюдателей напоминал помост для сушки зерна, но был построен проще. Четыре столба, раздвоенные наверху, поддерживали две параллельные балки, или стрингеры; на этих балках был настлан пол из перфораторов или расщепленных небольших бревен примерно на высоте выросшей кукурузы. Этот пол был примерно равен по длине и ширине столу Вождя Волков - сорок три на тридцать пять дюймов — и, таким образом, был достаточно большим, чтобы позволить двум людям сидеть вместе. К сцене была прислонена лестница, сделанная из ствола дерева.

Мы не придавали такого значения этим этапам, как этапам сушки, и не проявляли такой тщательности при их изготовлении. Если столбы были из зеленого дерева, мы не утруждали себя очисткой от коры; по крайней мере, я никогда не видел таких столбов с содранной корой. Балки в развилках столбов часто лежат покрытыми корой. На перфораторах, которыми был выложен пол сцены, не было коры, потому что обычно их отколачивали от старых, мертвых, плавающих бревен, которые мы добывали на реке Миссури; если бы вся сцена была построена из этих мертвых бревен, как это часто делалось, коры не хватало бы на каждой балке.

Сцена для зрителей, действительно, обычно была довольно грубой конструкции; деревья было в изобилии, и его легко было достать, и сцену каждый год перестраивали.

Как я уже говорил, у нас был обычай размещать наши сады на покрытых лесом низинах, и когда мы расчищали лес и кустарник, мы часто оставляли дерево, обычно тополь, стоящим в поле, чтобы затенять сцену для наблюдателей. Сцена находилась с северной, или тенистой, стороны дерева.

Саженцы тополя обычно прорастали на недавно расчищенной земле. Если в поле не было дерева, одному из этих саженцев можно было дать вырасти в небольшое деревце. Тополя росли очень быстро.

Дерево, которое затеняло площадку для наблюдателей на нашем семейном участке и которое я указал на карте, было примерно такой же высоты, как хижина моего сына Гудберда, и имело ствол около четырех дюймов в диаметре. Нынешним летом на кукурузном поле Вождя Волков растет тополь, возможно, примерно такой же высоты, как деревья, которые раньше росли на наших полях в деревне Лайк-а-фишхук.

Объяснение эскиза сцены для наблюдателей

Мой сын Гудберд под моим руководством нарисовал сцену для зрителей ([рисунок 9](#)).

Сцена располагалась вплотную к дереву, затеняя его, примерно в футе от ствола. Ямы для столбов были вырыты длинной палкой-копалкой, а сами столбы были установлены прочно, как столбы для забора.

Сцена была сделана почти квадратной, так что зрители могли с одинаковой легкостью сидеть лицом к любой стороне. Балки, поддерживающие пол, могли располагаться к востоку и западу или к северу и югу; но поскольку дерево всегда стояло с южной стороны сцены, балки пола всегда располагались одним из этих двух способов.



Рисунок 9

Перерисовано по эскизу Эдварда Гудберда.

На эскизе виден скин[10], лежащий на полу сцены. Это шкура теленка буйвола, отогнутая мехом наружу, чтобы сделать сиденье для наблюдателя. Шкура могла быть сложена хвостом к голове или из стороны в сторону; иногда ее сворачивали мякотью наружу. Она никогда не свисала за края пола сцены, а была аккуратно сложена, чтобы получилась своего рода подушка. Пол перфоратора, в лучшем случае никогда не отличавшийся особой гладкостью, был довольно твердым для сидения; и позволить части кожи свисать с бортика было бы пустой тратой хорошего материала для подушки.

Три шеста справа от сцены поддерживают еще одну телячью шкуру, используемую в качестве щита от солнца. Шесты просто опирались на землю; они не были воткнуты в почву. Их можно было перемещать по ходу движения солнца, чтобы у наблюдателя была тень в любое время дня.

Телячья шкура, использовавшаяся для навеса от солнца, висела на шестах головой вниз; неважно, лежала ли она мехом или плотью вниз.

В шкурах, выделанных индейцами, по краям прорезаны отверстия для деревянных штырей, которыми они прикрепляются к земле для просушки. Шесты, поддерживающие тень от кожи, мы срезали из ив; и мы были осторожны, обрезая ветви, оставляя маленькие обрубки, торчащие на стволе шеста. Эти маленькие заглушки мы просунули в несколько отверстий по краю кожаного абажура, чтобы поддерживать его и удерживать на месте. Не было необходимости перевязывать кожу ремешками; достаточно было просто просунуть огрызки в отверстия.

Шесты для козырька от солнца вырезались из сухого или зеленого дерева, и их хватало на весь сезон.

Лестница, по которой мы поднялись на сцену для наблюдателей, упиралась в любой из углов рядом с деревом, в одну из двух балок, поддерживающих пол; однако мы не считали сцену для наблюдателей священной и разместили лестницу там, где это было удобно.

Лестница представляла собой ствол тополя с тремя ступенями; больше не требовалось, так как пол сцены был невысоким.

Тень от солнца Сладкой травы

Если на дереве, прикрывающем сцену, было мало листвы, мы часто срезали толстые ветви тополя с густой листвой и проталкивали их горизонтально сквозь ветви дерева, чтобы увеличить его тень. Для наблюдателей было обычным делом повязывать халат на ветку дерева с той же целью.

Если в саду не росло ни одного дерева, срезали небольшой тополь с толстыми покрытыми листвой ветвями и прислонили к южной или солнечной стороне сцены.

Жила-была пожилая женщина по имени Сладкая Травка, у которой в саду не было ни одного дерева. Она соорудила сцену, точно такую же, как на эскизе Гудберда ([рисунки 9](#)). Я помню, что для затенения она срезала несколько маленьких тополей и посадила их в лунки, сделанные ее палкой-копалкой, вдоль южной стороны сцены. Они стояли там в ряд и довольно эффективно затеняли сцену. Ее сцена стояла довольно близко к краю сада.

Наблюдатели

Сезон наблюдения за полями начинался в начале августа, когда начинала появляться зеленая кукуруза; ибо это было время, когда созревающие колосья могли быть украдены лошадьми, птицами или мальчишками. Весной и в начале лета мы не следили за полями, чтобы вороны не вырвали только что проросшее зерно; такие повреждения мы довольствовались тем, что исправляли путем пересадки.

Девочки начали выходить на сцену зрителей, чтобы посмотреть на кукурузу и спеть, когда им было около десяти-двенадцати лет. Они продолжали этот обычай даже после того, как выросли

и вышли замуж; и пожилые женщины, работая в саду и останавливаясь передохнуть, часто выходили на сцену и пели.

Обычно две девушки смотрели и пели вместе. Деревенские сады были разбиты близко друг к другу, и к девушке из одной семьи могла присоединиться девушка из семьи, которой принадлежал соседний сад. Иногда три или даже четыре девушки выходили на сцену и пели вместе; но никогда больше четырех. Барабан не использовался для сопровождения пения.

Зрители иногда поднимались и стояли на сцене, проверяя, нет ли в поле мальчишек или лошадей, ворующих кукурузу. Девочки постарше, молодые замужние женщины и даже старухи часто вышивали дикобразами на глазах у окружающих. Совсем юные девушки не вышивали.

Мальчишки от девяти до одиннадцати лет иногда были довольно опасными воришками. Они любили воровать зеленые початки, чтобы поджарить их на костре в лесу. Иногда — правда, не каждый день — нам приходилось бдительно охранять нашу кукурузу. Мальчика, пойманного на воровстве, просто отругали. “Ты больше не должен здесь воровать!” — говорили мы ему. Его родителей не попросили возместить ущерб за кражу.

Мы отправились на сцену наблюдателей довольно рано, перед восходом солнца или около него, и вернулись домой на закате.

Сезон наблюдений продолжался до тех пор, пока вся кукуруза не была собрана. Моя бабушка, Черепаха, была знакомой фигурой на поле нашей семьи в это время года. Я помню, как она каждый день оставалась в поле, срывала созревающие колосья и заплетала их в нитку.

Кабинки

В садах, раскинувшихся к западу от деревни, было довольно много будок. Обычно с одной стороны каждого поля стояла будка, на которой находилась сцена для наблюдателей.

Чтобы сделать шалаш, мы срезали ромбовидные ивы, вкопали их в землю по кругу и, наклонившись над покрытыми листьями верхушками, связали их вместе. Несколько покрытых листвой ветвей были вплетены в верхушку, чтобы усилить тень, но больше ничего не прикрывало.

Диаметр пола в кабинке составлял девять или десять футов, а высота была настолько высокой, насколько я мог удобно дотянуться руками — шесть футов.

Девушки, которые пели и смотрели, как созревает кукуруза, приготовленная в этих киосках. Я часто делала так, когда была маленькой девочкой; потому что готовкой в киоске занимались все наблюдатели, даже девочки десяти-двенадцати лет. Я также часто видел свою бабушку, Черепаху, в ее будке очень рано утром, в сезон сбора кукурузы.

Обычаи Употребления в пищу

Иногда трапезу ели сразу после восхода солнца или чуть позже; но у нас никогда не было обычных часов приема пищи в полевых условиях. Мы готовили и ели всякий раз, когда проголодавались, или когда приходили гости; или мы отправлялись в другие сады и ели с

нашими друзьями. Если приходили родственники, наблюдатели часто развлекали их, угощая чем-нибудь.

Для приготовления еды в хижине разводили огонь. Мясо приносили из деревни, обычно сушеное или свежее мясо буйвола. Свежее мясо клали на угли для запекания; сушеное мясо нанизывали на конец палки, которая наклонялась над углями; и когда одна сторона хорошо поджаривалась, ее переворачивали.

Свежие кабачки мы варили в глиняных или железных горшках; в моем детстве также использовалось немало латунных чайников. Мы любили кабачки.

Обычным блюдом была зеленая кукуруза и фасоль. Кукурузу очищали от початков и отваривали с зеленой фасолью, которую также очищали от скорлупы; иногда фасоль отваривали в стручках.

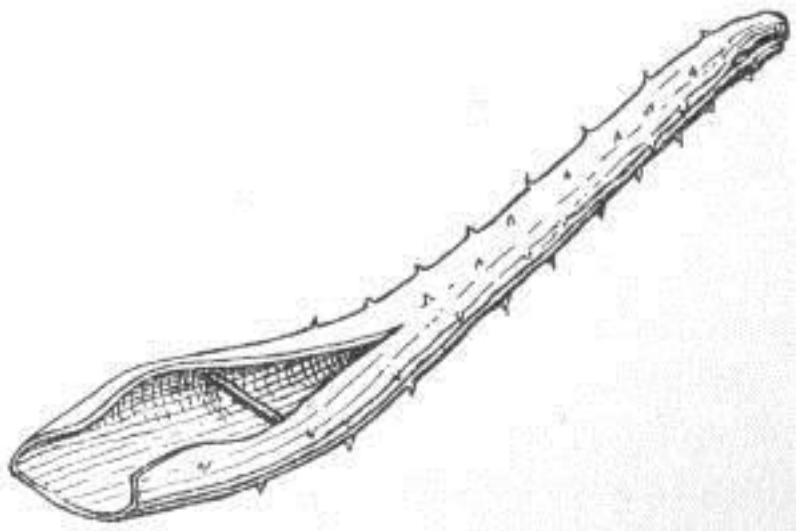


Рисунок 10

Перерисовано по эскизу Гудберда образца, сделанному женщиной-буйволицей.

Чтобы подать кукурузу и фасоль, мы перелили полученную кашу в деревянную миску и ели ложками, сделанными из стеблей кабачковых листьев. На рисунке 10 представлен эскиз такой ложки. Плодоножка тыквы была надрезана с одного конца, и разрез удерживался при помощи маленькой палочки. На стеблях листьев наших родных кабачков есть крошечные колючки, но они не причиняют вреда губам едока. Я думаю, что стебли местных кабачков более твердые и крепкие, чем у кабачков white men's, которые мы сейчас выращиваем.

Моя бабушка, Черепаха, была верным наблюдателем на нашем семейном поле в сезон наблюдения. Я помню, вечером она обычно приносила домой всю несъеденную кукурузу, которую сварила в тот день.

Обычаи юношей и девушек

Мы всегда держали на сцене питьевую воду, и если выходили родственники, мы свободно давали им пить. Но пришедшим мальчикам и юношам не предлагали ни еды, ни питья, если только они не были родственниками.

Обычай нашего племени в таких вещах был хорошо понят.

Деревенские юноши все время ходили в поисках девушек; это действительно было почти все, что они делали. Конечно, когда девочки выступали на сцене "наблюдателей", мальчики были почти уверены, что придут в себя. Иногда приходили двое молодых людей вместе, иногда - только один. Если на сцене зрителей были родственники, мальчики останавливались и пили или ели; они не пытались заговорить с девочками, но подходили, улыбаясь, и пытались заставить девочек улыбнуться в ответ.

Чтобы проиллюстрировать наш обычай, если мальчик выходил на сцену для зрителей, мы, девочки, сидевшие на ней, не говорили ему ни слова. Нашим правилом было работать и ничего ему не говорить. Итак, мы сидели, не глядя на него и не произнося ни слова. Он улыбался и, возможно, останавливался, чтобы выпить воды.

Действительно, девушка, которая не была возлюбленной юноши, никогда с ним не разговаривала. Это правило соблюдалось во все времена. Даже когда мальчик был возлюбленным девушки, или "мальчиком любви", как мы его называли, если рядом были другие люди, она с ним не разговаривала, если только это не были родственники.

Мальчики, вышедшие на сцену для зрителей, не получив поддержки от девушек, вскоре ушли.

Очень юной девушке не разрешалось выходить на сцену для зрителей, если рядом не было пожилой женщины, которая заботилась бы о ней. В старину матери очень внимательно наблюдали за своими дочерьми.

Песни наблюдателей

Большинство песен, которые были исполнены на сцене watchers, были песнями о любви, но не все.

Песня, которую любили петь маленькие девочки — девочки примерно двенадцати лет — была следующей:

Вы, плохие мальчики, все вы одинаковы!

Твой лук подобен изогнутому обручу для корзины;

Бедные мальчики, вам приходится бегать по прерии босиком;

Твои стрелы ни на что не годны, кроме как взмывать в небо!

Эта песня была спета для мальчиков, которые приходили в близлежащий лес поохотиться на птиц.

Вот еще одна песня; но, чтобы вы могли понять ее, я сначала должен объяснить вам, что означает икупа.

Девушку, которую другая девушка любит как родную сестру, мы называем икупа. Я думаю, что ваше слово "подруга", как вы его объясняете, имеет примерно то же значение. Вот эта песня:

“Моя икупа, что ты хочешь увидеть?” ты спросил меня.

Что я хочу увидеть, так это кукурузный шелк, появляющийся на растущем колосе;

Но что *ты* хочешь увидеть, так это приближение этого непослушного молодого человека!

Вот песня, которую мы пели, чтобы подразнить проходивших мимо молодых людей:

Ты, молодой человек из Собачьего общества, ты сказал мне:

“Когда я отправлюсь на восток с военным отрядом, вы услышите обо мне новости о том, какой я храбрый!”

Я слышал новости о тебе;

Когда шел бой, ты убежал и спрятался!

И ты считаешь себя храбрым молодым человеком!

Вот, вы присоединились к Собачьему обществу;

Поэтому я называю тебя просто собакой!

Эти песни со сцены watchers мы называли midaxika, или песнями садовников. Те слова, которые я вам только что привел, мы называли словами мальчика-влюбленного; и они были предназначены для того, чтобы подразнить.

Был еще один класс песен, исполнявшихся со сцены зрителей, в которых не было слов о любви. Я приведу вам один из них, но чтобы сделать его понятным, я должен сначала объяснить обычай моего племени.

Обычай кузенов клана

Предположим, что женщина из Циштска Докспака выходит замуж за мужчину из клана мидипади. Их ребенок будет Цистска; ибо мы, хидатса, считаем, что каждый ребенок принадлежит к клану своей матери; и члены клана матери будут клановыми сестрами и клановыми братьями ее ребенка.

Другая женщина из племени, из какого клана, не имеет значения, также выходит замуж за мужа-мидипади, и у них рождается ребенок. Ребенок первой матери и ребенок второй считаются макутсати, или двоюродными братьями по клану, поскольку их отцы принадлежат к одному клану и являются братьями по клану.

В старые времена у кузенов этого клана был обычай поддразнивать друг друга; особенно часто это поддразнивание было распространено между молодыми мужчинами и молодыми женщинами. Например, молодой человек, которому не повезло на войне, может проходить мимо садов и услышать, как какая-нибудь озорная девушка, его двоюродная сестра по клану,

поет песню, насмехаясь над его неудачами. Со стороны любого другого это было бы воспринято как глубочайшее оскорбление, но, видя, что певец приходится его родственником по клану, молодой человек только добродушно крикнул: “Пой громче, кузен!”

Я могу лучше всего объяснить этот обычай, рассказав вам историю.

История украшения в виде змеиной головы

Давным-давно в одной из наших деревень на реке Нож жил человек Мапуксаокихек, или украшение в виде Змеиной головы. Он был великим знахарем; и в своем земном домике он держал змею-быка, которую называл “отцом”.

Когда украшение в виде Змеиной головы отправлялось на пир, он говорил самцу-змее: “Пойдем, отец, поедем чего-нибудь!”

Змея ползла по телу человека, обвивалась вокруг его шеи и вытягивала голову вперед, закрывая макушку и лоб мужчины; или она обвивалась вокруг головы человека подобно головному убору, который обычно носил охотник, с вытянутой вперед головой, как я уже сказал.

Держа змею таким образом на голове, украшение в виде Змеиной головы входило в жилище какого-нибудь человека и садилось есть. Змея, однако, никогда не ела вместе с ним, потому что его пища была не такой, как у мужчины; пищей бычьей змеи были обрезки шкур, которыми его кормили женщины из вигвама.

Когда украшение в виде Змеиной головы снова возвращалось домой, он говорил самцу-змее: “Отец, слезай”.

Змея сползала с головы человека, но прежде чем он входил в свою нору, он катался по земляному полу сторожки. Украшение в виде змеиной головы говорило ему: “Что ты делаешь? Ты думаешь, от меня плохо пахнет, и ты хочешь смыть этот запах со своего тела? Это от тебя дурно пахнет, но я не презираю тебя!”

Змея, услышав это, заползала в свою нору, словно устыдившись.

Украшение в виде змеиной головы составило военный отряд и повело его против врагов на реке Йеллоустоун. Отряд не только не смог убить никого из врагов, но и потерял троих своих людей. Это было своего рода позором для украшения в виде Змеиной головы; поскольку как лидер военной партии он был ответственен за это. Он думал, что его боги покинули его; и когда он вернулся домой, то ходил повсюду, плача и скорбя, и взывал к своим богам, чтобы они ниспослали ему другое видение. Он был храбрым человеком и имел много отличий, и его неудачный успех причинял боль его сердцу.

В старые времена, когда кто-то скорбел, будь то мужчина или женщина, он обрезал волосы, разрисовывал свое тело белой глиной и ходил без мокасин; он также порезался каким-нибудь острым предметом.

Также в те дни, когда человек отправлялся на поиски своего бога, он уходил из деревни один в горы; и так случилось, что украшение в виде Змеиной головы, направляясь к холмам,

проходило, скорбя и плача, мимо сада, где на сцене для наблюдателей сидела женщина, двоюродная сестра его клана. Увидев его, она начала петь песенку, чтобы подразнить его:

Он сказал: “Я молодая птичка!”

Если птенец молодой, он должен быть в гнезде;

Но он приходит сюда какой-то седой,

И бесцельно бродит повсюду за пределами деревни!

Он сказал: “Я молодая змея!”

Если змея молодая, ей следует оставаться на холмах среди красных холмов;

Но он приходит сюда посеревший и плачущий,

И бесцельно бродит повсюду!

Когда женщина пела: “Он ходит сюда седой”, она имела в виду, что мужчина был седым из-за белой глиняной краски на его теле.

Украшение в виде Змеиной головы услышал ее песню, но, зная, что она его двоюродная сестра по клану, крикнул ей:

“Моя старшая сестра, пой громче! Ты права; пусть мои отцы услышат, что ты скажешь. Я не знаю, почувствуют ли они стыд или нет, но змея и белый орел оба называли меня ”сынок”!”

Он имел в виду, что змея и белый орел были богами его сна; и что они оба называли его “сыном” в видении. В своей песне женщина дразнила его этим. Если бы она была кем угодно, но не его кузиной по клану, он был бы вне себя от гнева. Как бы то ни было, он сохранил хорошее настроение и не причинил ей вреда.

Но эта женщина спела свою песню ради правого дела. Много лет назад, когда украшение в виде Змеиной головы было совсем молодым человеком и еще не снискало особых почестей, он отправился в военный отряд и убил женщину племени сиу. Когда он вернулся домой, на него смотрели как на успешного воина; и он, конечно, гордился тем, что люди теперь смотрят на него снизу вверх. Вскоре после этого он присоединился к обществу “Черный рот”. Однажды случилось так, что женщины возводили частокол вокруг деревни, чтобы защитить ее, и украшение в виде Змеиной головы, как член Черных Ртов, было одним из тех, кто наблюдал за работой. Эта женщина, его двоюродная сестра по клану, довольно медленно выполняла свою работу и передвигалась не очень быстро. Украшение в виде Змеиной головы, увидев это, приблизилось к ней и выстрелило из своего ружья рядом с ее ногами. Она огляделась, но, увидев, что стрелял орнамент в виде Змеиной головы, и зная, что он был ее двоюродным братом по клану, она не рассердилась. Тем не менее, она не забыла; и спустя годы у нее была добродушная месть в дразнящей песне, которую я тебе подарил.

Зеленая кукуруза и ее применение

Созревающие Колосья

Первая кукуруза была готова к употреблению зеленой в начале месяца сбора урожая, когда все соцветия золотого жезла прерий становятся полностью ярко-желтыми; или примерно в конце первой недели августа. Мы ели много зеленой кукурузы, отваривая свежие початки в горшочке, как это делают белые люди; но каждая семья хидатса также заготавливала сушеную зеленую кукурузу на зиму. Это заняло у нас место консервированной зеленой кукурузы, которую мы сейчас покупаем в магазине trader's store.

Я узнал, когда кукурузные початки созрели достаточно для варки, по следующим признакам: соцветия на верхушке стебля стали коричневыми, шелковица на конце початка была сухой, а шелуха на початке имела темно-зеленый цвет.

Я не думаю, что молодые индейцы в этой резервации такие же хорошие земледельцы, какими были мы, старшие члены моего племени, когда были молоды. Иногда я говорю своему сыну Гудберду: “Вы, молодые люди, когда хотите зеленую кукурузу, снимите шелуху, чтобы посмотреть, достаточно ли созрело зерно, и таким образом обнажите его; но я просто выхожу в поле и срываю колос. Когда вы открываете початок и обнаруживаете, что он слишком зеленый, чтобы его срывать, вы оставляете его стоять на плодоножке; и тогда прилетают птицы и поедают обнаженные косточки, или маленькие коричневые муравьи взбираются по плодоножке, поедают початок и портят его. Я не думаю, что в наши дни вы очень хорошие садоводы. В старые времена, когда мы выходили собирать зеленые колосья, нам не нужно было открывать им лицо, чтобы посмотреть, достаточно ли созрело зерно, чтобы его можно было сорвать!”

Вторая посадка зеленой кукурузы

Сезон зеленой кукурузы у нас длился около десяти дней, когда зерна, хотя и не созрели, стали слишком твердыми для варки в зелени.

Чтобы обеспечить зеленую кукурузу для употребления в пищу в конце сезона, мы обычно делали вторую посадку кукурузы, когда созревали июньские ягоды; и для этой цели мы оставляли на поле не очень большое свободное место. В семье моего отца во второй раз было посажено около двадцати восьми горок кукурузы. Она была готова к употреблению, когда другая кукуруза становилась твердой; но ее часто прихватывали заморозки. Почти каждый владелец сада делал такую повторную посадку; это действительно было обычной практикой в племени.

Приготовление свежей Зеленой Кукурузы

Наш обычный способ приготовления свежей зеленой кукурузы - отварить ее в котелке в початках.

Свежую зеленую кукурузу, очищенную от початков, часто клали в кукурузную ступку и толокли, а затем отваривали без жира и мяса. Приготовленный таким образом, он имел сладкий вкус и запах, очень похожий на вкус консервированной кукурузы, которую мы покупаем у торговцев.

Очищенную зеленую кукурузу в цельнозерновом виде также отваривали в свежем виде, смешивая с фасолью и жирами.

Запекание Ушей

Зеленые ушки иногда обжаривались, обычно кем-то из членов семьи, кто хотел немного изменить рацион. Насколько я помню, женщины в семье моего отца никогда не готовили полноценного блюда из жареных початков; если кому-то хотелось жареной, свежей, зеленой кукурузы, он готовил ее сам.

Когда мне захотелось поджарить зеленую кукурузу, я развела костер из тополя и приготовила подстилку из углей. Я положила свежий початок на угли, сняв шелуху. Пока кукуруза поджаривалась, я осторожно перекачивала початок туда-сюда над углями. Когда початок прожарился, я вынула его и положила на другой.

По мере того, как уха обжаривалась, зеленые косточки иногда лопались с довольно резким звуком. Если этот хлопающий звук был очень громким, мы смеялись и говорили тому, кто жарил уху: “А, мы видим, ты украл это ухо из сада какой-то другой семьи!”

Зеленую кукурузу регулярно убирали с грядки для жарки до наступления заморозков, когда она теряла свой аромат и свежий вкус. Чтобы восстановить его свежесть, мы брали зеленую кукурузную шелуху того же сорванного початка и хорошенько втирали шелуху в зерна початка, когда они находились в початке. Это в значительной степени восстановило свежий вкус и запах.

Мы делали это не для того, чтобы отварить уху, а только для того, чтобы поджарить ее.

Для приготовления зеленой кукурузы, вареной и употребляемой в свежем виде, мы использовали все сорта, кроме мармеладной, потому что в зеленом виде они имеют одинаковый вкус. Но для запекания ушей, по нашему мнению, лучше всего подходят два желтых сорта, твердый и мягкий.

Mātu´a-la´kaṗa

Обычным блюдом, приготовленным из зеленой кукурузы, было матуа-лакапа, от матуа - зеленая кукуруза; и лакапа - каша или что-то кашеобразное; таким образом, пшеничную муку, смешанную с водой до образования густой пасты, мы называем лакапа, даже если она не разварена.

Созревающую зеленую кукурузу, с еще мягкими зернами, счищали с початка кончиком большого пальца или ногтем большого пальца. Очищенную кукурузу растирали в ступке и отваривали с фасолью; приправляли весенней солью.

Кукурузный хлеб

Мы также испекли что-то вроде кукурузного хлеба из зеленой кукурузы.

Зеленые початки были сорваны, а кукуруза очищена от кожуры ногтем большого пальца, чтобы не расколоть зернышки. Вареную зеленую кукурузу можно было очистить от скорлупы мидий, потому что при кипячении ядра становятся жестче; но отваренную зеленую кукурузу очищали ногтем большого пальца.

Две или три женщины часто работали на очистке кукурузы, поскольку это была довольно утомительная работа.

Когда достаточное количество кукурузы было очищено от шелухи, ее положили в кукурузную ступку и растерли.

Некоторые початки от природы были длиннее других: некоторые из них были отобраны и с них снята шелуха. Теперь часть этой шелухи была уложена рядом, но внахлест, как черепица, пока не получился лист шириной около десяти дюймов.

Другой ряд шелухи укладывали поверх первого, поперек них; и так до тех пор, пока не было приготовлено четыре или пять слоев зеленой шелухи, каждый из которых лежал поперек слоя шелухи под ним.

Очищенную кукурузу, растертую почти в кашу, высыпали на этот лист из шелухи и придавили рукой форму буханки площадью около семи-восьми дюймов и толщиной дюйм или два. Однако это было по-разному; девочка испекла бы буханку гораздо меньшего размера, чем женщина, готовящая кашу для своей семьи.

Теперь концы самого верхнего слоя шелухи сворачивали поверх буханки, лист за листом; затем следующий слой шелухи под ним; и так до тех пор, пока концы всей шелухи не сворачивались поверх буханки, полностью скрывая ее.

Два или три листа шелухи были разрезаны на полосы шириной от половины дюйма до трех четвертей дюйма. Эти полосы были связаны вместе, чтобы получились ленты для перевязки буханки. Вокруг буханки проходило по три полосы в каждую сторону, или всего шесть полос.

В буханку не добавляли ни жира, ни приправ; в нее входила только толченая зеленая кукурузная мякоть.

Каравай готов, теперь приступили к выпечке. Золы в очаге в земляном домике было довольно много. В этом пепле была вырыта полость глубиной примерно в длину моей ладони. На дно этой впадины сгребали тлеющие угли и горячую золу, и на них клали хлеб; сверху сгребали немного золы, и на эту золу насыпали тлеющие угли. Буханка выпекается примерно через два часа.

Мы называли этот хлеб накци, или "закопанный в золу и испеченный". Мягкая белая и нежно-желтая кукуруза были хорошими сортами для приготовления этой кукурузы, как мы ее называли, "зарытой и запеченной".

Сушка зеленой кукурузы на зиму

Каждая семья Хидатса запаслась сушеной зеленой кукурузой на зиму. Таким образом я приготовила запасы моей семьи.

В подходящее время года я вышел в наш сад и оборвал найденные мной колосья, которые снаружи были темно-зелеными. Иногда я даже разрывал шелуху, чтобы посмотреть, в самый раз ли уха; но это случалось редко, так как я очень хорошо мог судить по цвету и другим признакам, которые я описал. Я обошел весь сад, срывая темно-зеленые колосья и складывая их в кучку в каком-нибудь удобном месте на обработанной земле. Если я был достаточно близко, я бросал

каждый початок в кучу, когда срывал его; но когда я отходил дальше, я собирал початки в свою корзину и относил их к куче.

Я прекращал выщипывать, когда в куче оставалось пять полных корзинок, если работал один. Если мы работали вдвоем, то собирали около десяти полных корзин.

Зеленую кукурузу для сушки всегда собирали вечером, незадолго до захода солнца; а только что сорванные початки оставляли лежать в куче всю ночь на открытом воздухе. Кукурузу не приносили домой вечером в день сбора урожая, потому что, как нам показалось, если ее оставить на ночь в земляном ящике, она не была бы такой свежей и сладкой на вкус.

На следующее утро перед завтраком я вышел в поле и принес кукурузу в наш деревенский домик. Занося корзины в домик, я сложил их стопкой в месте, отмеченном *B* на [рисунке 11](#), рядом с очагом.

Сидя за Астолом, я начал очищать початок от шелухи, снимая шелуху с каждого початка тремя взмахами, таким образом: одной рукой я снял половину шелухи; второй - другую половину; третьей - я снял шелуху с початка. Шелуху я складываю в кучку, *E*, в одну сторону. Никаких колышков для шелушения, как вы мне описали, не использовалось; я мог довольно быстро снимать шелуху голыми руками.

Когда початки были очищены, их сложили стопкой поверх отброшенной шелухи, разложенной специально для этой цели. Свежесобранные початки представляли собой прелестное зрелище; некоторые из них были большими и тонкими, и у всех были пухлые блестящие косточки. Двенадцатирядный початок показался нам крупным; в нескольких очень крупных початках было четырнадцать рядов зерен; в початках поменьше было не более восьми рядов.

Тем временем были приготовлены два чайника. Один, обозначенный *D* на [рисунке 11](#), был установлен на угли в камине; другой, *C*, был подвешен над огнем на цепи, прикрепленной к шесту для сушки. В чайниках была вода, которая теперь была доведена до кипения.

Когда кукурузы было очищено достаточно, чтобы наполнить один из этих котлов, я собрала початки и опустила их в кипящую воду. Я внимательно следил за кукурузой и, когда она была почти наполовину готова, вынул початки ложкой из рога горного барана и выложил их на горку шелухи.

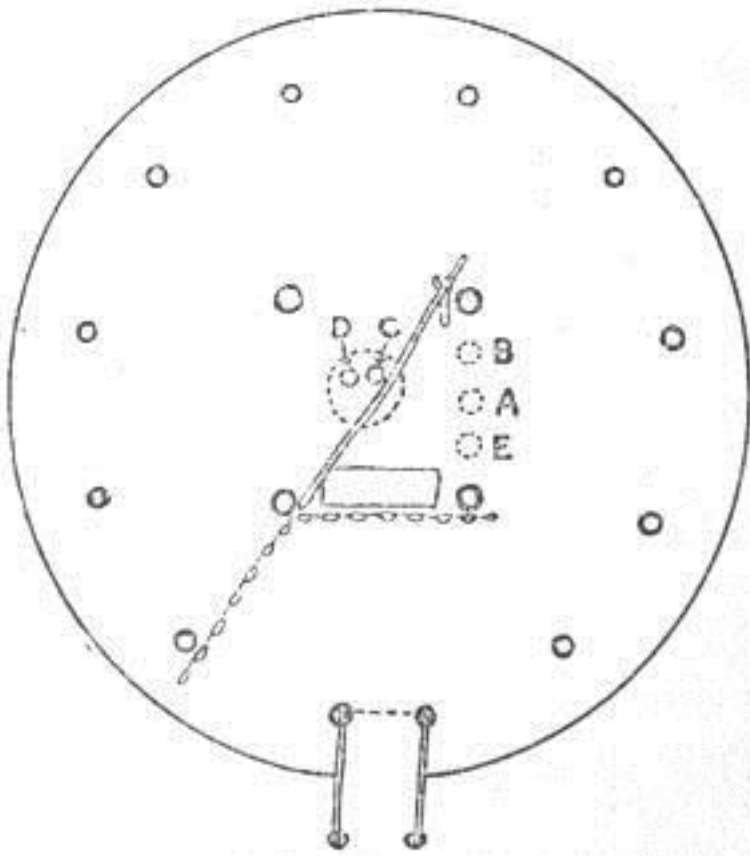


Рисунок 11

Когда вся кукуруза была сварена, я загрузил початки в свою корзину и вынес их на сцену для сушки, где разложил рядами, бок о бок, на полу сцены. Там я оставила их сохнуть на ночь.

Работа по доставке пяти полных корзин кукурузы с поля и варке початков заняла весь день, до вечера.

Утром в вигвам снова принесли кукурузу. На полу расстелили кожаное покрывало для палатки, а на нем горкой лежали наполовину сваренные початки. Теперь я сидела на полу, как сидит индианка, вытянув лодыжки вправо и натянув край покрывала палатки на колени, я взяла початок наполовину сваренной кукурузы в левую руку, держа его большим концом к себе. У меня была маленькая заостренная палочка, и я провела ею острием вперед вниз между двумя рядами зерен, таким образом разрыхляя зерна. С правого ряда из двух рядов разрыхленных зерен я теперь снимаю шелуху большим пальцем правой руки. Затем я очистила от скорлупы все остальные ряды зерен, по одному ряду за раз, двигаясь влево, и при этом переворачивая початки вправо.

Существовал еще один способ очистить половину вареной кукурузы от кожуры. Как и раньше, я проводил заостренной палочкой по двум рядам зерен, разрыхляя их, а затем очищал их от скорлупы ловкими, быстрыми движениями раковины мидии, которую держал в правой руке. Мы по-прежнему очищаем таким образом половину вареной кукурузы, используя большие ложки

вместо скорлупы. Когда я была девочкой, в моем племени было очень мало металлических ложек; вместо них для большинства целей использовались раковины мидий.

Если, пока я чистил кукурузу, в домик заходила девушка или женщина, чтобы навестить меня, она садилась и протягивала руку, пока мы болтали; таким образом, чистка вскоре заканчивалась.

Когда шелушение закончилось, я взял старый чехол от палатки и расстелил его на полу сушильной площадки снаружи. На это покрывало я выкладываю очищенную кукурузу для просушки и выношу ее на сцену в своей корзинке.

На ночь я накрывал сушащуюся кукурузу старыми шкурами из палатки, чтобы защитить ее от сырости.

Кукуруза высохла примерно за четыре дня.

Когда кукуруза хорошо просохла, я ее просеял. Иногда я это делал на полу сушильной камеры, иногда на земле.

Выбрав день, когда дул легкий ветерок, я наполнил деревянную миску сушеной кукурузой, которая горкой лежала на покрывале палатки; и, держа миску высоко, я позволил зернам медленно высыпаться из нее, чтобы отсеять любую мякину.

Теперь кукуруза была готова к укладке в мешки на зиму.

Приготовленную таким образом кукурузу мы называли маадакихё, от *adaskihë*, "обработанная огнем, но не приготовленная" - слово, также используемое для обозначения пищи, приготовленной путем копчения.

Таким способом можно приготовить все сорта кукурузы.^[11]

У арикарас в этой резервации есть другой способ приготовления и сушки зеленой кукурузы. Они складывают большую кучу сушеных ив, а на них кладут початки, зеленые и только что сорванные, в шелухе. Когда все готово, они поджигают ивы, обжаривая таким образом кукурузу; и часто таким способом за один раз поджаривают большую горку кукурузы. Обжаренные початки очищают от шелухи, а зерна сушат для хранения. Кукуруза, обжаренная способом Арикара, сохнет гораздо быстрее, чем кукуруза, приготовленная путем отваривания.

В последние годы некоторые семьи мандан и хидатса иногда жарят кукурузу, имитируя способ Арикара; но я никогда не видел, как это делается в моей юности.

Мне не нравится есть пищу, приготовленную из этой сушеной жареной кукурузы; она грязная!

Мапади (Кукурузная головня)

Mapë´di

Мапеди - это черная масса, которая растет в шелухе кукурузного початка; вы говорите, что белые люди называют ее грибом кукурузной головни. Иногда початок кукурузы кажется очень пухлым или несколько раздутым; и когда шелуху вскрывают, внутри кукурузы нет, только

мапади, или головня; или иногда обнаруживается часть початка с небольшим количеством зернышка на одном конце и мапади на другом. Эти комочки мапади, или кукурузной головни, которые мы обнаружили растущими на початке, мы собрали и высушили для употребления в пищу.

Есть еще один мапади, который растет на стебле кукурузы. Он не годится в пищу, и его не собрали во время сбора урожая. Мапади, растущий на стебле, обычно встречается в том месте, где стебель по какой-то случайности был наполовину сломан.

Мы рассматривали мапеди, выросший на кукурузном колосе, как разновидность кукурузы, потому что он появлялся в початках; его находили на початках, зерна которых затвердели или были почти готовы к употреблению в пищу в виде зеленой кукурузы. Мы не нашли много масс мапеди в одном саду.

Сбор урожая и его использование

Мы собрали черную массу, наполовину отварили и высушили ее, еще в початках. Когда она хорошо просохнет, ее отламывают от початков. Эти отломанные кусочки мы смешивали с сушеной наполовину отваренной зеленой кукурузой и хранили в одном мешке с ними.

Мапеди готовили путем отваривания с наполовину разваренной сушеной кукурузой. Мы не ели мапеди свежим с грядки и не готовили его отдельно. Мапеди, отваренный с кукурузой, был приятным на вкус, не сладким и не кислым.

Я по-прежнему следую обычаю своего племени и каждый год собираю мапади во время сбора урожая кукурузы.

Урожай Спелой Кукурузы

Шелушение

Когда кукуруза на полях начала проявлять признаки созревания, жители деревни Лайк-а-фишхук отправились на охоту, чтобы добыть мясо для лузгающих пиров. Это мясо обычно было вяленым, но если убийство совершалось в конце сезона, его иногда приносили свежим.

Когда кукуруза полностью созрела, владельцы огорода выходили с корзинами, срывали початки со стеблей и складывали их в кучу, готовую к очистке. Пустые стебли остались стоять в поле.

Небольшой семье иногда требовалось до трех дней, чтобы собрать и очистить спелую кукурузу; это объяснялось тем, что в семье было не так много людей для выполнения этой работы.

В такой большой семье, как у моих отцов, сбор урожая производился быстрее. У нас был большой огород, но мы никогда не тратили больше одного дня на сбор кукурузы, которую складывали в кучу посреди поля.

На следующий день после сбора кукурузы мы устроили праздник очищения от шелухи. Мы брали в поле много вяленого мяса, которое мои матери уже приготовили в сторожке; или мы брали вяленое мясо в поле и варили его в котелке рядом с кучей кукурузы. Мы также сварили кукурузу на костре неподалеку. Мясо и кукуруза предназначались для праздника.

Иногда в одной семье вместо вяленого мяса брали кусок свежего мяса буйвола и жарили его на костре рядом с кучей кукурузы.

Затем, прибыв на поле и разожгв костер для пиршества, вся наша семья, вышедшая на работу, уселась и принялась за шелуху. Заранее было разослано сообщение о том, что мы собираемся устроить праздник очищения от шелухи, и вскоре появились приглашенные помощники. Конкретного времени их прибытия установлено не было, но мы ожидали их в один из утренних часов.[12]

По большей части это были молодые люди в возрасте от девятнадцати до тридцати лет, но, вероятно, в компании было несколько стариков; и они были радушно приняты и получили свою долю застолья.

Молодых людей могло быть двадцать пять или тридцать. Им платили за их труд мясом, которое давали им в пищу; и у каждого была острая палка, на которую он нанизывал мясо, которое не мог есть, чтобы забрать домой.[13]

Сезон шелушения считался временем веселья, и юноши и девушки одевались и приукрашивались по этому случаю.

Конечно, каждый молодой человек оказывал особую помощь саду своей возлюбленной. Некоторые девушки были более популярны, чем другие. Молодые люди были склонны соперничать друг с другом из-за привлекательной девушки.

Некоторые молодые люди ездили верхом на пони, и когда ее куча кукурузы была очищена, юноша иногда одалживал своего пони своей возлюбленной, чтобы она отвезла домой свою кукурузу. Она навьючивала на пони отвисшие уши в мешках, привязанных по обе стороны седла, или плетеные колосья кукурузы, уложенные на спину пони.

Сезон лущения, как и сезон зеленой кукурузы, длился около десяти дней. Молодые люди добросовестно помогали каждый день, и когда они очистили всю кукурузу на одном поле, они перешли на другое. Таким образом, все кукурузные кучи были быстро очищены от шелухи.

Шелушение всегда производилось в поле. Мы никогда не носили кукурузу в деревню для шелушения, так как шелуха тогда высыхала бы и причиняла боль рукам лущильщика. Срывая початки, мы складывали их в кучу в поле, чтобы шелуха оставалась влажной и мягкой.[14]

Отказ от Зеленых Ушей

Во время работы лущильщики следили за тем, чтобы в очищенную кучу не добавлялись зеленые початки. Зеленый початок почернеет, испортится и будет ни на что не годен.

Каждый лущильщик знал это; и если молодой человек помогал лущить шелуху другой семье, он складывал в небольшую кучку рядом с собой все зеленые початки, которые находил. Эти зеленые ушки принадлежали ему, чтобы он их съел или скормил своему пони.

В прошлом году белый человек нанял меня собрать кукурузу на его поле и очистить ее от шелухи; и я оставил все зеленые колосья себе, потому что таков мой обычай. Я не знаю,

понравилось это белому человеку или нет. Может быть, он подумал, что я ворую зеленую кукурузу; но я следовал обычаю, который усвоил в своем племени.

Я индеец; если белый человек нанимает меня для выполнения работы, он должен ожидать, что я буду следовать индейским обычаям.

Плетение Кукурузы

Большая часть очищенной кукурузы была брошена в кучу, чтобы позже отнести ее в деревню. Это относилось ко всем маленьким и менее любимым ушам: лучшие из больших ушей были заплетены в нитки.

При очистке от шелухи, если находилось длинное ухо хорошего размера и внешнего вида, его откладывали для плетения. Для этой цели шелуху отогнули на огрызке плодоножки на большом конце початка, оставив три тонких листика, которые прилегают рядом с зернышками, все еще лежать на початке в их естественном положении. Та часть шелухи, которая была отогнута назад, была срезана ножом; три тонких листочка, которые остались, теперь были отогнуты назад на початке, и початок был отложен в сторону. Другой початок обработали таким же образом и положили рядом с первым, также отогнув его тонкие листья назад. И так до тех пор, пока ряд ушей не будет лежать вытянутыми бок о бок на земле, все уши будут направлены вперед.

Был начат следующий ряд; и колосья, также лежащие острием вперед и прислоненные к первому ряду, были уложены так, чтобы прикрыть тонкие загнутые назад листья первого ряда и защитить их от солнца. Поскольку плетение производилось из этих тонких листьев, если бы они были слишком сухими — а солнце было очень склонно к их образованию — они бы сломались.

Когда накопилось некоторое количество этих колосьев, все с загнутыми назад тонкими листьями шелухи, один из лущающих передавал их кому-нибудь из молодых мужчин, который заплетал их; или их могла заплести одна из женщин семьи, владеющей полем.

Даже при соблюдении осторожности тонкие листья иногда были слишком сухими, и плетельщик не мог безопасно обращаться с ними; тогда он набирал в рот воды и дул на листья.

Пятьдесят четыре или пятьдесят пять колосьев обычно были привязаны к нитке, но их количество варьировалось в большей или меньшей степени. В семье моего отца мы часто плели нитки из пятидесяти шести или пятидесяти семи колосьев.

Я не знаю, почему было выбрано именно это количество, но я думаю, что это количество колосьев было примерно такого веса, который женщина вполне могла бы нести и перенести на стадию сушки.

Когда вся бечевка была заплетена, плетельщик брал в руки оба конца и, упершись правой ногой в середину бечевки, резко натягивал концы. Это растянуло и затянуло бечевку, придав ей более аккуратный и законченный вид; также проверялось, нет ли в ней каких-либо слабых мест.

Мы скошили все сорта кукурузы, кроме двух: атоки цоки, или твердую белую, и циди цоки, или твердую желтую. Мы посчитали, что эти сорта слишком твердые для запекания, и по этой

причине их не заплетали. Однако иногда мы запекали твердые сорта желтого цвета для измельчения в муку для кукурузных шариков.

Плетеные колосья кукурузы везли в деревню на спинах пони. Некоторые семьи возлагали на пони десять веревок, но в семье моего отца мы никогда не возлагали столько, полагая, что это слишком тяжелая ноша для бедного животного.

Плетеные струны развешивались сушиться на сушильной площадке на перилах, которые находились в верхних развилках; и, если возникала необходимость, поперек рельсов укладывались шесты или прутья для сушки, а также на них подвешивались струны. [15]

Эти сушильные прутья были уложены поперек только там, где вилки поддерживали поручни (в тех же местах были привязаны упорные ремни), поскольку в этих местах платформа могла лучше выдерживать вес тяжелых связок кукурузы; сушильные прутья были привязаны обоими концами к перилам, чтобы удерживать их.

Уши Поменьше

Тем временем ушки поменьше и менее понравившиеся хозяину разносили по домам в корзинах. Членам семьи моего отца потребовался целый день, а на следующий день - до позднего вечера, чтобы выполнить эту работу.

Каждая носильщица, внося корзину с кукурузой, поднималась по бревенчатой лестнице на сцену и высыпала кукурузу на пол сцены. Здесь кукуруза лежала длинной кучей посреди пола; для нас, женщин, всегда оставляли свободную дорожку по краю; имея эту дорожку в своем распоряжении, нам не нужно было наступать на кукурузу, когда мы передвигались. Кроме того, если на сцену выходил пони с охапкой плетеной кукурузы, тяжелые веревки можно было передать нам, женщинам на сцене, когда мы двигались по этой свободной дорожке.

Насколько я теперь помню, очищенная кукуруза нашей семьи, когда ее складывали на полу сцены, образовывала кучу примерно восьми ярдов в длину, четырех ярдов в ширину и около четырех футов высотой в середине, от чего куча спускалась вниз со всех сторон. Это была рыхлая кукуруза, початки поменьше; и кроме них, на перилах над кучей было подвешено около сотни плетеных ниточек кукурузы. Я привожу эти измерения, исходя, насколько могу, из размера нашей стадии сушки и нашего среднегодового урожая кукурузы, когда я была молодой женщиной. Я думаю, что цифры приблизительно точны.

Около восьми дней кукуруза лежала таким образом длинной кучей на сцене. По истечении этого времени початки на вершине кучи стали сухими и гладкими и грозили скатиться по краям кучи. Теперь мы взяли сушильные стержни и разложили их вдоль пола вдоль столбов, по два или три, по всей длине сцены с обеих сторон и по концам сцены. К этим прутьям для сушки были прислонены доски, отколотые от стволов тополя, сбоку от кукурузы. Теперь кукурузная куча была равномерно распределена по полу сушильной камеры на глубину около фута; расщепленные доски не позволяли сухим гладким початкам соскальзывать со сцены. Сухие початки имели тенденцию скатываться или соскальзывать по краям кукурузной кучи, в отличие от свежих початков.

Равномерное распределение кукурузного вороха также привело к тому, что нижележащие початки поднялись и они оказались на воздухе.

Если во время сушки кукурузы на сцене шел дождь, это нас не беспокоило. Кукуруза вскоре снова высохла, и ей не причинили никакого вреда.

Кукурузе, разложенной таким образом ровным ворохом, потребовалось еще около трех дней, чтобы просохнуть, или всего одиннадцать дней. Затем мы приступили к молотье.

Сушка плетеных Колосьев

Плетеные колосья кукурузы, подвешенные к перекладинам на верхних стойках сушильной сцены, высыхали гораздо быстрее, чем рыхлые колосья, сваленные в кучу на полу сцены. Ветер, сбивая друг с друга сухие колосья бечевкой, склонен был раскрошить высыхающие зерна; поэтому у нас было принято перед молотью связывать эти косички вместе, чтобы ветер не мог их раскачать.

Чтобы сделать это, я поднимался по лестнице и пробирался по краю пола сцены, оставляя ступнями места в кукурузе, когда шел, так, чтобы мои ступни были на полу сцены и не наступали на подсыхающую кукурузу. Я насаживал десять плетеных ниточек вместе на перекладину или сушильный стержень, на котором они висели, и обвязывал их ремешком из сырой кожи.

Эти плетеные нити, связанные таким образом в связки по десять штук, висели на сцене, пока мы не были готовы сложить их в яму для хранения; а этого мы не могли сделать, пока наш главный урожай, распущенные колосья, не был обмолочен и тоже готов к хранению.

Семенная кукуруза

Выбор исходного материала

Я уже говорил, что для плетения кукурузы мы выбрали самые длинные и тонкие початки. В семье моего отца мы обычно заплетали около сотни нитей, иногда меньше, иногда больше, в зависимости от того, был сезон дождливым или засушливым; потому что в засушливый год урожай прекрасных колосьев всегда был меньше. Из этих плетеных нитей весной мы отобрали самые лучшие для посева.

Мои матери подсчитали, что нам понадобится пять плетеных ниточек нежно-белого цвета и около тридцати колосьев нежно-желтого цвета для посева. Майкадичак, или мармелад, мы собирали понемногу каждый год, совсем немного; мои матери считали, что десяти колосьев для посева было достаточно.

Твердую белую и твердую желтую кукурузу, как я уже говорил, не скручивали, потому что не использовали для высушивания. Для получения семян этих сортов несколько хороших початков были взяты из сушильной кучи на стадии кукурузы и сохранены в яме для хранения на следующий год вместе с рыхлым зерном того же сорта. Початки не складывали в мешок, а бросали туда вместе с сыпучим зерном.

Когда я выбирала семенную кукурузу, я выбирала только хорошие, полные, наливные початки; и я внимательно смотрела, нет ли у зерен на каком-нибудь из початков черных сердцевин. Когда та часть кукурузного зернышка, которая соединяется с початком, черная или темного цвета, мы говорим, что у него черная сердцевина. Этот дефект вызван тем, что початок слишком зеленый. Зернышко с черной сердцевиной не вырастет.

В початке кукурузы всегда есть мелкие зерна на кончике початка и крупные зерна на конце початка. Когда я начала сажать кукурузу, я использовала в качестве семян только зерна в центре початка, отбрасывая как мелкие, так и крупные зерна с двух концов.

Семенную кукурузу очищали от початков большим пальцем; мы никогда не обмолачивали ее палками. Иногда мы очищаем ухо, потирая его о другое ухо.

Хранение семян в течение двух лет

Кукурузу, оставленную на семена, лучше всего сажать следующей весной; и она будет плодородной, и ее хорошо сажать второй весной после сбора урожая. На третий год семя было не таким хорошим; и возшло оно не очень хорошо. На четвертый год семя было бы мертвым и бесполезным.

Зная, что семенная кукуруза хорошо хранится не менее двух лет, в моей семье было принято собирать достаточное количество семян как минимум на два года, в те сезоны, когда у нас были хорошие урожаи. В некоторые годы, несмотря на тщательное рыхление, наши урожаи были плохими; колосья были маленькими, в них было мало зерна, а то, что они несли, было низкого качества. Нам не хотелось экономить семена такого урожая. Кроме того, заморозки иногда уничтожали наш урожай, или большую его часть.

Поэтому, когда у нас был хороший урожайный год, мы запасали семян на два года; затем, если следующий год давал плохой урожай, у нас оставались хорошие семена для посева на третий сезон.

В семье моего отца мы всегда соблюдали обычай откладывать семена на два года; и мы делали это не только с нашей кукурузой, но и с семенами тыквы, фасоли, подсолнечника и даже с семенами табака; потому что, если я правильно помню, табачные поля иногда повреждались морозами, как и наши кукурузные поля.

Не все семьи в нашей деревне были одинаково мудры. Некоторые были довольно расточительны и совсем не заботились о том, чтобы сохранить семена из своего урожая. Таким семьям весной приходилось покупать семена у более предусмотрительных семей.

Таким образом, сохранять хороший запас семян было в некотором смысле выгодно. В семье моего отца мы часто продавали весной большое количество семян семьям, которые этого хотели. Цена составляла одну дубленую шкуру буйвола за одну нитку плетеной кукурузы.



Кукурузная стадия жены Бабочки

На этой сцене нет перил, а пол застелен ивовой циновкой по моде арикара. На полу сцены видна куча сушащейся кукурузы. В древних деревнях, где домики были тесно прижаты друг к другу, перила всегда присутствовали.



Женщина-сова толчет кукурузу в муку в кукурузной ступке

Даже сегодня семьи из этой резервации приходят ко мне, чтобы купить семенную кукурузу и фасоль. Горсть фасоли, которой достаточно для одной посадки, я продаю за один ситец — то есть столько ситца, чтобы сшить индианке платье, или около десяти ярдов.

Обмолот Кукурузы

Будка

Сезон молотбы всегда был напряженным, потому что все семьи деревни обмолачивали зерно одновременно.

Кукурузу обмолачивали в клети, расположенной под сушильной установкой.

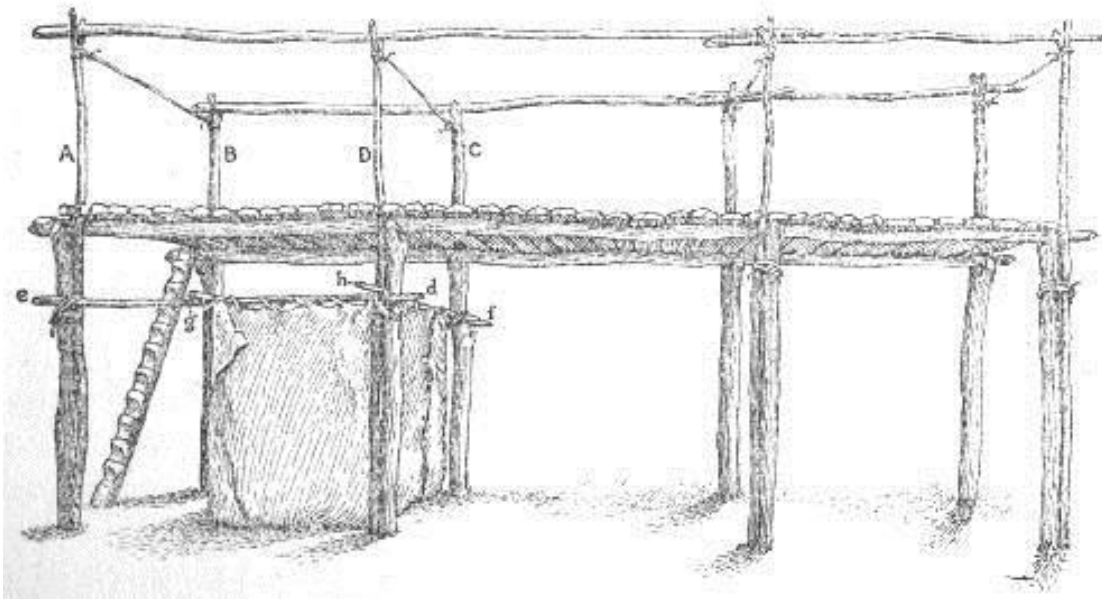


Рисунок 12

Рисунок был перерисован по эскизам Goodbird. Оригинал представляет собой сцену, которая сейчас стоит в резервации, но с ивовым ковриком вместо пола; к этому Гудберду добавили будку для молотилки, которой, как он видел, пользовалась его бабушка, когда он был мальчиком. Тщательно соблюдены эскизы Гудберда, за исключением того, что восстановлен плитный пол. Фигурка во всех отношениях соответствует описанию женщины-птицы-буйвола и модели, сделанной ею для Американского музея естественной истории.

Чтобы сделать стенд, я начал с секции на одном конце сцены. Как показано на [рисунке 12](#), к столбам A и D, а также B и C были привязаны два шеста, e и f, примерно в двух футах ниже пола сцены; к ним были привязаны два других шеста, g и h; шесты e, f и h были привязаны снаружи от столбов, которые их поддерживали.

Для угловых завязок использовался длинный ремешок из необработанной кожи. Первый шест был поднят на нужное место и прочно привязан к столбу; и если нужно было положить второй шест поверх первого — как это было сделано в двух углах, — то натягивался ремень, чтобы привязать его также к столбу. Мы всегда держали в вигваме несколько таких ремней из сырой

кожи именно для такого использования; они были прочными и годились для всех видов веревок; мы смазывали их маслом, чтобы они оставались мягкими.

Теперь из вигвама принесли чехол для палатки. Палатки были разных размеров, от семи до шестнадцати из шкур буйволиных коров. Женщина использовала палатку любого размера, которая у нее была; но покрывало из тринадцати шкур было подходящего размера.



Рисунок 13

Вокруг изогнутого низа покрытия палатки был ряд отверстий, через которые были вбиты деревянные штыри для крепления палатки к земле. Чехол палатки был привязан к четырем свисающим шестам внутри четырех столбов с помощью длинного ремня, вплетенного в отверстия и выходящего наружу, как показано на [рисунке 13](#).

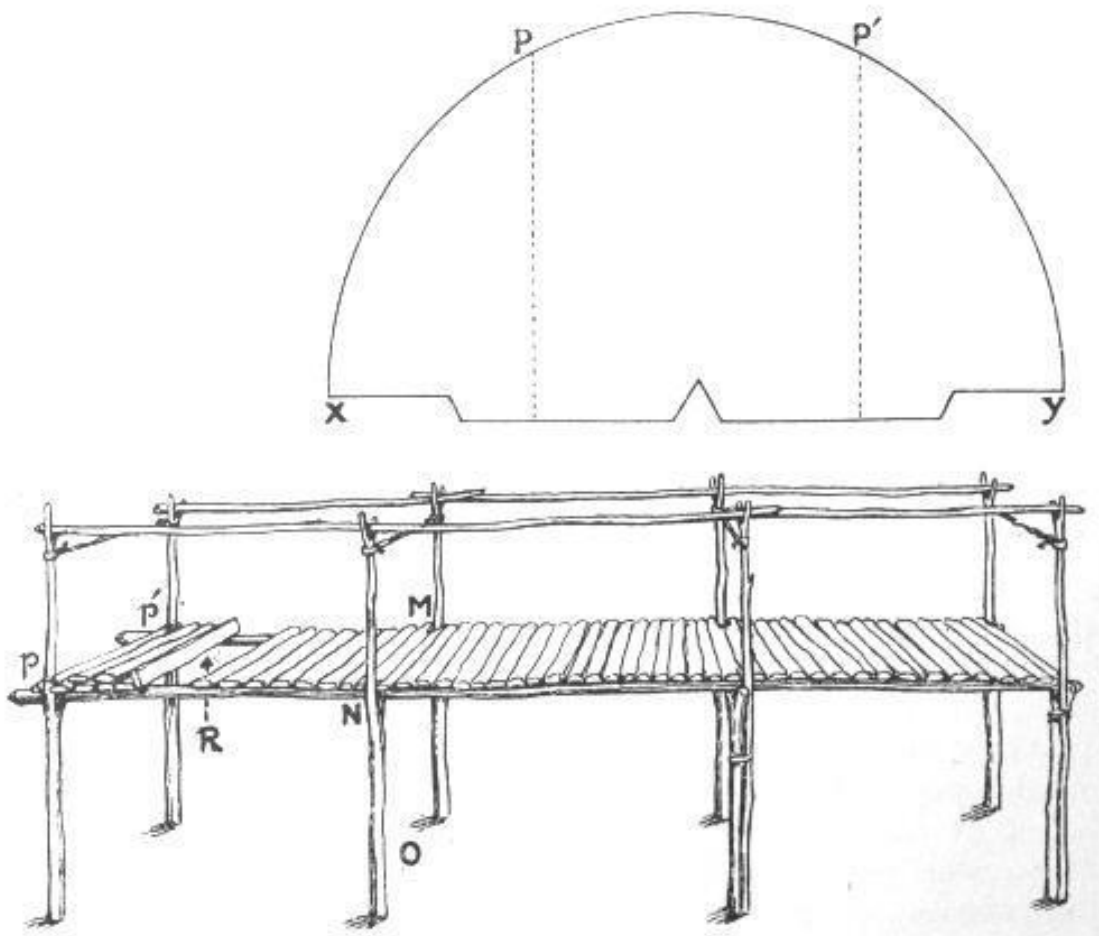


Рисунок 14

Привязанный таким образом к шестам и полностью закрывающий пространство внутри них, чехол палатки образовывал нечто вроде будки. Верхние части чехла, включая дымовые заслонки, которые теперь свисали, подметая землю, были втянуты внутрь и расстелены плашмя на земле, чтобы сделать пол для будки; а камни, уложенные на них, придавали чехлу вес к крылу.

На [рисунке 12](#) четыре стойки, *A*, *B*, *C* и *D*, ограждают одну секцию сушильной установки; кабина занимала не все пространство этой секции, а примерно три пятых ее площади.

[Рисунок 14](#), я думаю, объяснит расположение стенда. Концевые углы, *X* и *Y*, были привязаны к противоположным стойкам, *M* и *N* соответственно, к притирающимся краям, в точке *O*, образуя дверь, через которую молотильщики входили в будку; *P* и *P* были привязаны к стойкам в точках *p* и *p*; последний угол, *M*, оставляли незакрепленным до тех пор, пока молотильщики не войдут и не будут готовы приступить к своей работе. (Сравните с [рисунком 12](#), на котором, однако, сообщения обозначены другими буквами.)

Прежде чем сделать это, они поднялись наверх и убрали доски и прутья для сушки, разложенные по краю пола сцены, и снова сложили кукурузу на середину пола в длинную кучу, чтобы она не свалилась за край теперь, когда доски убрали. Теперь одна из досок пола была снята в точке *R*. Через образовавшееся таким образом отверстие слева и справа от *R* просыпалась кукуруза; это продолжалось до тех пор, пока прямо под отверстием не образовалась куча кукурузы, занимающая всю ширину будки, высотой около восемнадцати или двадцати дюймов.

Молотильщики вошли в будку и привязали угол на отметке *M*, закрыв дверь. В семье моего отца обычно было три молотильщицы, женщины; и они сидели в ряд на полу будки лицом к куче кукурузы. У каждой женщины была палка вместо цепа, которой она отбивала кукурузу.

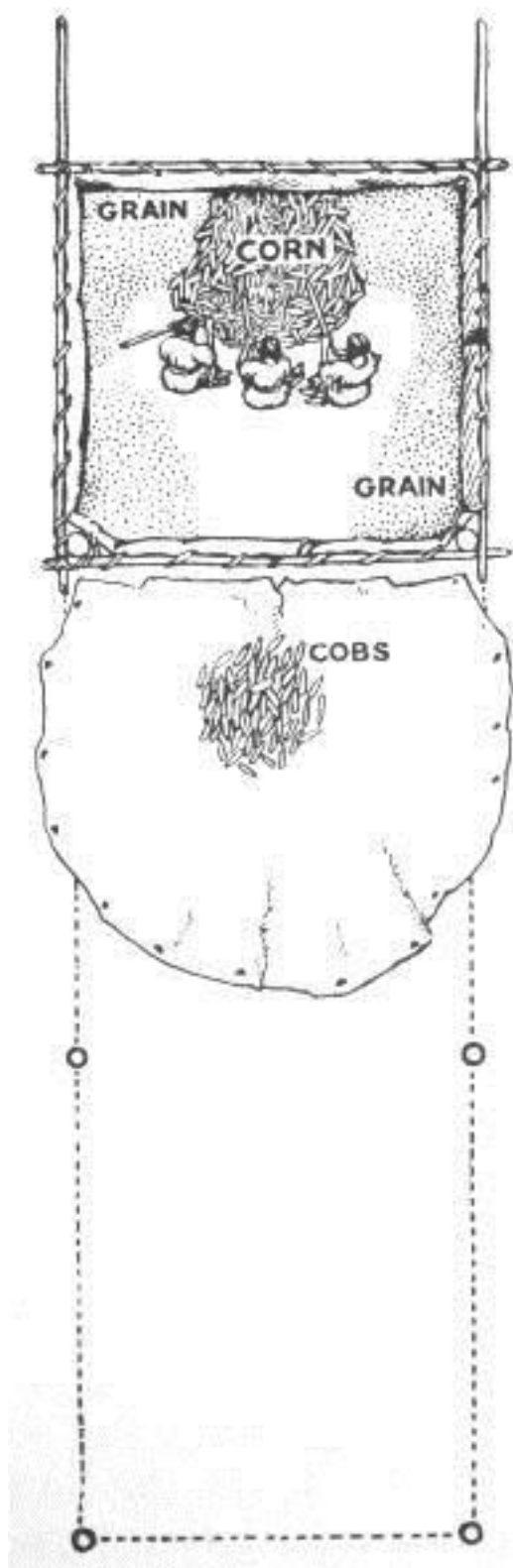


Рисунок 15

Цепы были сделаны из ясеня или тополя. Ясеновый цеп был около трех с половиной футов в длину и от трех четвертей дюйма до дюйма в диаметре и был нарезан зеленым. Тополевый цеп редко использовался зеленым; и поскольку он был поэтому светлее зеленой золы, тополевый

цеп был немного больше в диаметре, но такой же длины. Мы следили за тем, чтобы цеп не был слишком тяжелым, чтобы он не разбил зерна при обмолоте. Палки-киникиники иногда использовались в качестве цепов.

Схема (рисунок 15) была нарисована, чтобы проиллюстрировать, как я работала в молотилке, когда была молодой женщиной. Как показано, я сидел крайним слева; одна из моих матерей и моя сестра сидели, как указано, справа от меня. На молотилке редко работало больше трех человек одновременно, по крайней мере в нашей семье; однако я знал, что моя сестра Нэфрост стала четвертой. Я даже знал, что пятеро молотили в будке какой-нибудь другой семьи в деревне, но никогда больше пяти.

Чтобы обмолотить кукурузу, я поднял цеп и обрушил его ловко, но не сильно, на кучу кукурузы. Отбитые таким образом зерна из сухих початков падали под действием собственного веса в кучу и опускались на дно, в то время как более легкие початки поднимались на вершину кучи.

Удары цепами по колосьям заставляли многие зернышки подпрыгивать и разлетаться по сторонам; но покрытие палатки, окружавшее будку, ловило все эти разлетающиеся зернышки. Именно для этого и была построена будка.

Когда початки, очищенные от зерен, скапливались в куче, мы вытаскивали их и выбрасывали за дверь кабинки на тент, расстеленный для их приема под средней частью сцены. Ко многим из этих початков прилипло по несколько маленьких зернышек, и их нужно было сохранить, потому что мы ничего не тратили впустую.

Сделав паузу, чтобы выбросить початки, мы вернулись к куче и просунули под нее наши цепи, проводя ими вверх по кукурузе, таким образом обрабатывая неубранные початки до самой верхушки. Насколько мы могли, мы старались держать неубранные колосья в середине кучи, а обмолоченное зерно раздвигали вправо и влево, как будет видно при изучении диаграммы. Чтобы обмолотить одну кучу или насыпать кукурузу в клетки, требовалось полдня работы.

Порядок работы на день

Нашей привычкой было начинать работу довольно рано утром, накрывать будку тентом и приступать к обмолоту; первую насыпку, или ворох, мы заканчивали около полудня. Во второй половине дня мы начали укладывать вторую кучу, сначала разбрасывая уже обмолоченное зерно справа и слева, а также позади молотилок.

Я уже говорил, что на земле под второй секцией сцены был расстелен второй тент для сбора початков. Часть этого тентового покрытия была заправлена под край кабинки, чтобы покрыть пол ковром.

В конце дня мы обратили наше внимание на кучу початков и большими пальцами очистили каждое зернышко, прилипшее к початкам. С початков дневного обмолота мы собрали примерно столько зерен кукурузы, сколько хватило бы на шляпу белого человека. Это отнесли в будку и бросили на кучу обмолоченного зерна.

Теперь мы избавились от зерна на ночь. Если мы заканчивали молотьбу довольно рано в тот день, мы приносили только что обмолоченное зерно в корзины в сторожку и высыпали его в лодку для быков.

Если мы заканчивали обмолот довольно поздно днем, мы плотно закрывали дверь в будку и оставляли зерно на полу на всю ночь.

Початки

Дневная обмолотка закончилась, и мы занялись початками. Я уже говорил, что мы очистили все зернышки, которые прилипли к ним после обмолота, так что теперь они были совершенно чистыми от зерна.

Весь день, пока мы молотили, мы следили за тем, чтобы ни одна лошадь не добралась до початков, чтобы растоптать и обгрызть их, или чтобы по ним не пробежала ни одна собака, или чтобы в них не играли дети. Затем, вечером, если погода была хорошей и дул слабый ветер, одна из моих матерей или я сами выносили початки за пределы деревни на поросшее травой место и складывали их в кучу высотой около пяти футов. Кучку початков такой высоты я обычно собирал за день молотьбы.

В наших прериях в ясный день ветер обычно стихает перед заходом солнца; и сейчас, когда воздух был спокоен, я поджег кучу початков. Когда куча начинала гореть, я обычно мог видеть горящие початки двух или трех других семей, освещающие сгущающиеся сумерки.

Мне пришлось остаться и следить за огнем, чтобы какие-нибудь озорные мальчишки не пришли поиграть в горящую кучу. Дети в возрасте от десяти до пятнадцати лет были настоящим вредителем во время обжига початков. У них была своего рода игра, в которую они любили играть. Каждый срезал длинную, гибкую зеленую палку, а на краю Миссури набирал комок мокрой грязи и насаживал его на свою палку. Он пытался подойти к одной из горящих куч и своей палкой ловко ударить комком грязи по горящим углям, часть которых, все еще тлея, прилипала к мокрой грязи. Используя палку как пращу, ребенок подбрасывал глиняный шарик в воздух, часто целясь в другого ребенка. Другие дети в это же время бросали друг в друга глиняные шарики, и они, с прилипшими к ним кусочками тлеющего древесного угля, парили в воздухе, как падающие звезды. Прекрасно зная, что дети попадут в мои горящие початки, если я хотя бы повернусь к ним спиной, я был осторожен и остался наблюдать.

Наконец костер догорел, угли погасли, и не осталось ничего, кроме кучки пепла. Наступила ночь, и я собирался домой. Рано утром следующего дня, еще до того, как поднялись степные ветры, я снова отправлялся на свою кучу пепла. Поверх золы, если бы ничто не потревожило ее ночью и неожиданный ветер не развеял ее по сторонам, я бы обнаружил, что образовалась тонкая корочка. Эту корочку я аккуратно разломала и собрала пальцами, сжимая кусочки в ладони в маленькие комочки или шарики. Иногда мне удавалось собрать четыре или пять таких маленьких шариков из одной кучки пепла, но никогда больше пяти.

Эти мячи я отнесла домой. В сторожке всегда висело несколько корзин, готовых к любому использованию, которое нам могло понадобиться; и у нас вошло в привычку хранить в сторожке немного сушеных шкурок сердца буйвола или шкурок брюшка буйвола для обертывания, подобно тому, как белые семьи хранят в доме оберточную бумагу. Шарики из золы я завернула в

одну из этих шкурок, в пакет, стараясь не разбить шарики. Я положила упаковку в одну из корзин, чтобы повесить до тех пор, пока не представится случай ее использовать.

Эти шарики из золы использовались в качестве приправы. Я уже объяснял в другом месте, как мы приправляли нашу вареную кукурузу весенней солью; и что каждый день в сторожке мы ели маданкпу, или толченую сушеную спелую кукурузу, сваренную с фасолью. Но осенью, вместо того чтобы приправлять это блюдо весенней солью, или щелочной солью, как вы ее называете, мы предпочли использовать эту приправу в виде корки из ясеня.

В семье моего отца для каждого приема маданкпа мы трижды засыпали кукурузную ступку, из двух с половиной двойных горстей кукурузы получалась одна начинка для ступки. Каждый раз, когда мы наполняли ступку, мы добавляли в кукурузу немного корки золы, размером примерно с белый детский шарик. Наконец, в кипящий котел также опускали кусок примерно такого же размера или, возможно, немного больше.

Мы, индейцы, любили эту приправу, и она нравилась нам гораздо больше, чем наша родниковая соль. Мы действительно не использовали весеннюю соль, если у нас в домике были шарики из золы.

Мы называли эти золы шарики *māḍaḱapa isěpě*, или *māḍaḱapa darkener*.

Мы не лепили шарики из золы, если початки топтали собаки или лошади; или если дети возились в огне; и мы бы не лепили шарики из золы, если бы день не был достаточно безветренным, потому что сильный ветер наверняка задувал пыль в початки.

Мы сжигали початки и собирали комочки золы после каждого дня обмолота, если только нам не мешал шторм или сильный ветер. Но даже если урожай был хорошим, шарики золы, которые мы получали из обожженных початков для приправы, никогда не сохранялись долго. Мы так любили приправлять ими нашу еду, что каждая семья израсходовала свои запасы еще до наступления осени.

Отсеивание

Я уже говорил, что после дневного обмолота мы хранили свежемолотое зерно на ночь либо в клетки, либо в корзине для быков в земляном сарае; затем мы обжигали початки, накопившиеся за день.

На следующее утро мы расстилаем старую палатку снаружи домика, рядом с местом сушки; затем достаем из будки или земляного домика рассыпанное зерно вчерашнего обмолота и равномерно и тонким слоем распределяем его по палатке. Зерно здесь оставили сушиться до вечера.

Незадолго до захода солнца, пока ветер в прериях не стих, мы принесли корзины и просеяли зерно. Корзина была наполовину заполнена зерном, ее держали высоко, и зерно мягко рассыпалось по ветру. Для просеивания часто использовались деревянные чаши вместо корзин, но в них было не так много зерна.

После просеивания я брал несколько зерен кукурузы, чтобы попробовать их на зубах. Если, когда я разламывал зернышко надвое, оно ломалось с резким хрустом, я знал, что оно совсем высохло; если оно ломалось тупым и мягким, я знал, что зернышку нужно просушить еще день; но в лучшем случае этого второго дня было достаточно.

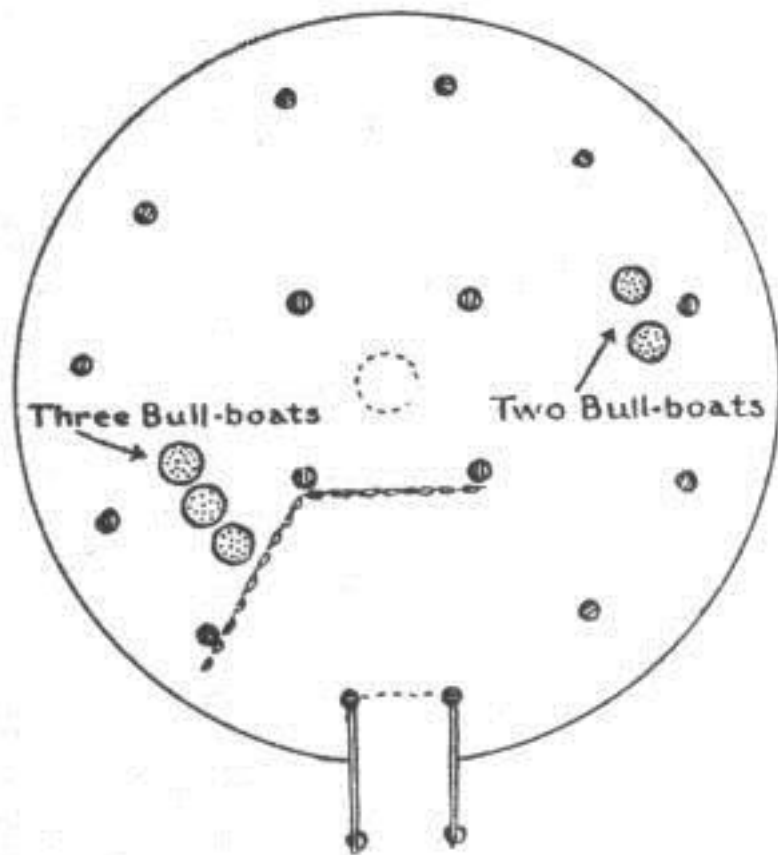


Рисунок 16

Отсеянное зерно, теперь уже хорошо высушенное, переносили в земляное хранилище и временно хранили в лодочках для быков. На схеме (рисунок 16) показано, где в вигваме моего отца раньше стояли лодки для быков, наполненные зерном. В некоторые годы наш урожай заполнял три бычьи лодки обмолоченного зерна; в некоторые годы он заполнял пять. В год, показанный на этой диаграмме, между досками слева от двери и очагом стояли три лодки для быков; и две лодки для быков по другую сторону очага, все они были полны зерна.

Я уже говорил, что обмолоченное зерно окончательно просушивалось и просеивалось на тентовом покрывале (или покрывалах), расстеленном на земле рядом с земляным домиком. У меня была собственная привычка всегда расстилать эти чехлы для палаток рядом с сушильной площадкой на стороне, наиболее удаленной от домика. Однако конкретное место, где производилось просеивание, определялось удобством домашнего хозяйства.

Обычно мы не обмолачивали несколько дней подряд. Мы обмолотили один день, на второй высушили зерно и просеяли его, а на третий день снова обмолотили.

Демонтаж кабины

В эти дни клетки не всегда стояли на одном месте. Когда все зерно на полу первого участка было обмолочено, клетки перенесли в другое отделение. Сейчас я объясню, как это было сделано.

На [рисунке 17](#) мой сын нарисовал схему сцены и молотильной будки моих матерей, какими я их помню.

Сцена находится перед домиком Маленького Лодыжки, который обращен на запад. Сцена разделена на три секции: *A, B, C*. Стойки, на которые опирается пол сцены: *d, e, f, g, h, i, j, k*.

Впервые стенд был установлен в секции *A* на базе *fg* и охватывал наземное пространство *lmfg*.

Иногда мы вставляли рано, привязывали жерди к столбам и устанавливали нашу будку до завтрака; затем, после того как мы ели, трое или четверо из нас отправлялись молотить, причем один первым поднимался наверх, чтобы сбить кукурузу. Она подняла доску сбоку, *fg*, прямо внутри будки; это, если дверь будки была сбоку *lm*. Затем кукурузу на полу сцены в секции *A* рассыпали, как требовалось.

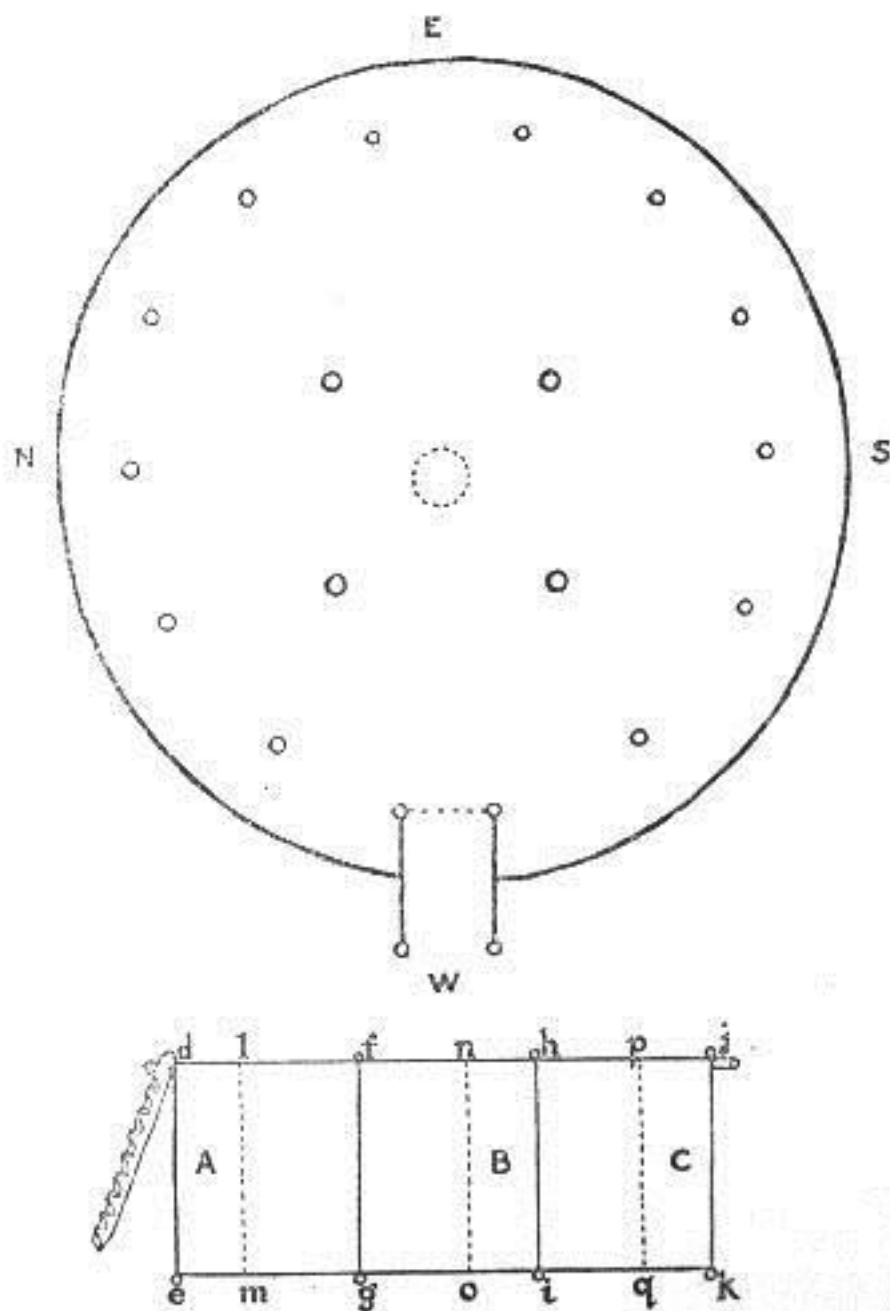


Рисунок 17

План земной ложи здесь сопровождается планом сцены, чтобы показать взаимное расположение двух сооружений. Сцена всегда стояла, как и здесь, прямо перед входом в ложу. Цифры прорисованы в масштабе.

Кукуруза, сбита за один обмолот, образовала кучу шириной во всю клетушку, примерно сорок дюймов в ширину и двадцать дюймов в высоту. Когда куча была обмолочена, одна из женщин подошла и сбросила еще одну кучу. Кукуруза на одном участке была обмолочена примерно в трех таких кучах.

Иногда, если мы усердно работали и у нас было много помощников, мы обмолачивали целый участок за один день; но обмолачивание, обмолачивание, обмолачивание зерна было тяжелой работой, и мы чаще останавливались, когда уставали, и отдыхали до следующего дня. Я уже говорил, что следующий день мы часто проводили за более легкой работой по сушке и вялению.

Когда кукуруза в секции *A* была полностью обмолочена, будку перенесли под пол секции *B*, закрыв *fgno*; и снова подняли доску, чтобы сложить кукурузу. Теперь эта доска всегда поднималась над стеной будки, противоположной двери, и дверь всегда располагалась с ветром. Таким образом, если бы ветер дул с севера, дверь была бы установлена с южной стороны будки, а доска была бы поднята с северной стороны, прямо внутри будки. Кукурузу всегда обмолачивали в будке со стороны, противоположной двери.

Секции *A* и *B* стадии развития моих матерей, как показано на диаграмме (рисунок 17), содержали только желтую кукурузу. Секция *Сили* ее часть содержала белую кукурузу. Плетеные нити кукурузы также были развешаны по всем перилам наверху, но их нельзя было обмолачивать.

Секция *B* после обмолота была перенесена в секцию *C*, ограждающую *hiqr*. Я уже говорил, что в этой секции была белая кукуруза. Теперь эта белая кукуруза была насыпана к южному краю сцены; а между ней и желтой кукурузой оставалось узкое свободное место на полу. Над этим свободным местом часто сушили мясо; но это мясо убирали, когда мы были готовы к обмолоту.

Установив будку для ограждения *hiqr* прямо под свободным местом, нам было легко поднять здесь доску, чтобы прижать белую кукурузу. Если бы мы поставили будку на южном конце этого участка, нам пришлось бы копать в кукурузе, наваленной здесь, чтобы поднять доску.

В год хорошего урожая обмолот в нашей семье продолжался около пяти дней; если год был неурожайный, обмолот продолжался всего два-три дня.

Молотьба Плетеной Кукурузы

Плетеные кукурузные нити хранились в тайнике (который я опишу позже) целым початком. Если зимой или следующей весной мне хотелось обмолотить плетеную кукурузную нить, я складывал всю нить в кожаный мешок; и этот мешок я взбивал и встряхивал, переворачивая его снова и снова, пока все зерно не высыпалось из початков. Затем мешок был опустошен.

Количество собранного урожая

Собранной нами кукурузы в хороший год хватило семье моего отца до следующего урожая, и даже тогда небольшое количество осталось неиспользованным. В некоторые годы у нас заканчивалась кукуруза еще до сбора урожая, но не часто. Мы ели нашу кукурузу до тех пор, пока она оставалась, не убирая ее напоследок, потому что знали, что для охоты можно добыть лосей, буйволов и антилоп. Если у нас вообще заканчивалась кукуруза, то примерно к первому августа, иногда чуть раньше. Иногда, когда мы съедали весь наш прошлогодний урожай, оставалось небольшое количество урожая предыдущего сезона, которым мы восполняли нашу нехватку.

Однако мои матери были трудолюбивыми женщинами, и наша нехватка, если таковая и была, никогда не длилась долго. Некоторые семьи, не очень предусмотрительные, съели весь свой урожай еще весной; но в семье моего отца такого никогда не случалось.

Сиу Покупают Кукурузу

Сиу Стэндинг-Рок обычно покупали у нас кукурузу, которая собиралась в середине лета или осенью. Они пришли не потому, что нуждались в пище, а потому, что им нравилось есть нашу кукурузу, и у них всегда были мясо и шкуры, чтобы обменять их на нас. За одну плетеную кукурузную нить они дали нам одну дубленую бизонью шкуру.

Сорта кукурузы

Описание разновидностей

В нашей деревне мы вырастили девять хорошо заметных сортов кукурузы. Ниже приведены названия сортов:

Атки цоки (Белый твердый)	Твердый белый
Атки (Белые)	Нежно-белый
Цыди цоки (Желтый твердый)	Жесткий желтый
Цыди тапа (Желтая мягкая)	Нежно - желтый
майкадичак (мармеладный)	Мармеладный
Духи (Синие)	Синий
Нісі сёрі (Красный темный)	Темно-красный
Хицика (Светло-красная)	Светло- красный
AtąKi aku hitsiica (Белый, разновидность светло-красного)	Розовый топ

Наше слово хидатса, обозначающее кукурузу, - коксати; но, говоря о любом сорте кукурузы, слово "коксати" обычно опускают. Точно так же атки означает белый; но если кто-то заходил в домик и просил "атки", это всегда понималось как мягкая белая кукуруза.

Из девяти сортов атки, или нежно-белый, больше всего выращивался в нашей деревне. Маикадичак, или мармелад, был наименее растительным, поскольку использовался практически только для приготовления кукурузных шариков.

В семье моего отца мы выращивали два вида кукурузы: циди цоки, или твердую желтую, и атки, или мягкую белую.

Названия сортов довольно хорошо отражают их характеристики. Атки аку хицика, или белый со светло-красным, был отмечен светло-красным или розовым цветом ближе к макушке или концу

бородкиуха. Название pink-top, которое вы предлагаете для этого сорта, я думаю, подойдет для английского названия, если буквальный перевод индийского термина, как вы говорите, довольно неуклюж.

Мы посадили каждый сорт кукурузы отдельно. Мы, индейцы, прекрасно понимали необходимость сохранения чистоты сортов, поскольку у нас разные сорта использовались по-разному.

Как Путешествует Кукуруза

Мы, индейцы, знали, что кукуруза, как мы говорим, может путешествовать; таким образом, если семена, посеянные на одном поле, - белой кукурузы, а на соседнем поле - какой-либо разновидности желтой кукурузы, белая попадет на поле желтой кукурузы, а желтая - на поле белой кукурузы.

Возможно, вы не понимаете, что я подразумеваю под путешествием кукурузы. Хорошо, давайте предположим, что есть два поля, лежащих бок о бок, одно с желтой, другое с белой кукурузой. Когда кукуруза на двух полях созреет и откроются колосья, обнаружится, что у многих колосьев в желтых рядах, которые стоят ближе всего к белому полю, в початках будут белые зерна; также в рядах белой кукурузы, которые стоят ближе всего к желтому полю, будет много колосьев с желтыми зернами вперемешку с белыми.

Мы, индейцы, не знали, какая сила вызывает это. Мы знали только, что это так. Мы также знали, что когда поле стоит особняком, вдали от других полей, и засеяно белой кукурузой, на нем вырастет только белая кукуруза; в колосьях не будет никаких желтых зерен. И так в любой другой разновидности.

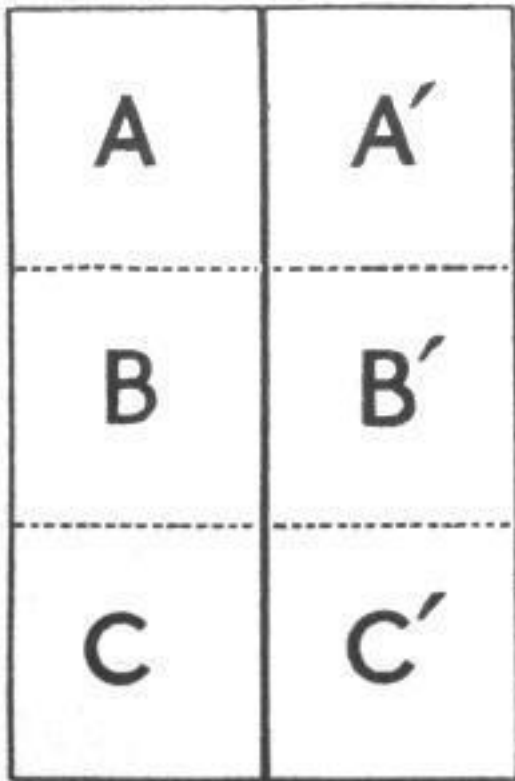


Рисунок 18

Иногда две женщины, владеющие соседними полями, заключали соглашение; они делили свои поля на участки и засевали соответствующие участки одинаково по разные стороны линии разделения. Таким образом, на схеме (рисунок 18) A и A' могут быть посажены в различные сорта желтой кукурузы; B и B' могут быть посажены в фасоль и кабачки; и C и C' могут быть посажены в различные сорта белой кукурузы; но даже это не имело особого значения; кукуруза все равно путешествовала.

Мы подумали, что, возможно, причина этого заключалась в том, что почва здесь была мягкой или размягченной и нарушенной в результате возделывания. Мы думали, что кукуруза не может легко перемещаться по твердой или неровной почве; и, как вы заметили на диаграмме, хотя два участка желтой кукурузы отделены от белой кукурузы двумя участками кабачков и фасоли, все же бобы и кабачки находятся на мягкой или обработанной земле. Мы думали, что кукуруза легче передвигается по мягкой почве.

Однако мы действительно не знали, что заставляет кукурузу путешествовать; мы просто знали, что это так.

Использование разновидностей

Атки Цоки

Я думаю, что, возможно, сначала существовала только одна разновидность кукурузы, атки цоки, или твердая белая; и что все остальные разновидности произошли от нее. Я знаю, что когда мы сажаем твердые белые семена, часто развиваются колосья, которые окрашивают

зерно. Иногда образуются початки с розовыми зернышками ближе к бородчатому концу початка; такие початки мы называем *iputa* (верхушка), *hitsiica* (розовые), то есть с розовой верхушкой или светло-красной верхушкой. По цвету эти уши ничем не отличались от ушей атки аку хитсики.

Белоснежный Хард выращивался очень широко, почти у каждой семьи в племени было его поле.

Были два основных блюда, приготовленных в основном из твердой белой кукурузы; их я сейчас опишу.

Mäpi' Nakara'. Я налила в кастрюлю воды и бросила в нее кусочек сушеной тыквы с небольшим количеством фасоли. Сушеные кабачки всегда нанизывали на длинные нитки из травы; отрезав от одной из этих ниток кусочек, я связал концы вместе, получился венок или кольцо диаметром четыре-пять дюймов. Именно это кольцо из ломтиков сушеной тыквы я бросила в кастрюлю. Когда кабачки хорошо разварились, я вытащила ломтики кабачка за нитку и опустила их в деревянную миску, где сделала из них пюре и мелко нарезала роговой ложкой. Кабачковое пюре я снова бросила обратно в котелок вместе с фасолью; теперь уже пустую нитку я выбросила.

Тем временем кукуруза была прожарена, а немного буйволиного жира подержали над углями на палочке, чтобы поджарилось. Сушеную кукурузу и жареный жир я растерла в кукурузной ступке, а растертую массу перелила в котелок. Теперь каша была готова к употреблению.

Это блюдо мы называли мапи-накапа, или каша из толченой муки; от мапи - что-то толченое и накапа - каша, нечто мягкое.

Это блюдо было особенно вкусным на утро; съев его, мы приступили к работе.

Mä' nakara. Второй способ приготовления твердой белой кукурузы заключался в следующем: Я растерла кукурузу в ступке в муку, но предварительно не пережаривая ее. Большая часть этого блюда была вкусной, но в нем было много более грубых кусочков, некоторые из них размером с четвертинку кукурузного зерна.

В чайник была налита вода; я добавила толченую муку, а когда она закипела, добавила фасоль. Жиры не добавлялись.

Когда каша закипела. Я помешивала его деревянной лопаткой, чтобы не подгорел; я не помешивала роговой ложкой, так как горячая вода размягчила и испортила рог.

Когда каша хорошо прокипит, ее подают к столу.

Мы называли это блюдо манакапа.^[16]

Часто добавляли приправу из весенней соли, как мы ее называли. Небольшую горсть соли смешали с небольшим количеством воды в роговой ложке; это растворило соль и позволило песку и грязи опуститься на дно. Растворенную соль сливали сквозь пальцы, поднося к горлышку роговой ложки; таким образом отцеживали песок и грязь. Соль придавала кашице слегка желтый цвет.

Когда в процессе приготовления мягкая каша разваривалась, мы любили макать в нее ложку из рога и слизывать с тыльной стороны ложки. Это была особенно детская привычка.

Также во время утренних и вечерних приемов пищи мы ели твердую белую кукурузу, высушенную и смешанную с жирами; или мдпоззи и'тия, вареную цельную кукурузу.

Атки

Это мягкая, или, как вы ее называете, мучная кукуруза, и, пожалуй, она была нашим любимым сортом. Слово "атки" означает "белый"; но применительно к кукурузе мы переводим "мягкий белый", чтобы отличать его от "атки цоки", или "твердого белого".

Использование атки, или мягкого белого, было очень распространенным, поскольку из нее можно было приготовить практически любой вид кукурузного корма, который мы используем. "Это единственная разновидность, - говорили мы, - которую можно использовать любым способом".

Мягкую белую кукурузу, высушенную и толченую в муку, отваривали с тыквой и фасолью, чтобы приготовить мапи накапа. Неочищенное зерно растирали на муку для приготовления манакапы; но, хотя каша из мягкой белой муки была хорошей, мы не думали, что она так же хороша, как каша из твердой белой кукурузной муки.

Шарик из вареной кукурузы. Менее распространенным блюдом из мягкой белой кукурузы были вареные кукурузные шарики; их готовили только из высушенных спелых зерен.

Я растер некоторое количество зерна в муку и высыпал муку в кастрюлю с горячей водой — но не слишком большой, — хорошо перемешав. Теперь я переложила часть массы в левую ладонь и разровняла ее правой, сделав корж примерно такого же размера, как бисквит с разрыхлителем, но не такой толстый. Этот пирог я опустила в кастрюлю с кипящей водой, где он опустился на дно. Я продолжала до тех пор, пока кастрюля не наполнилась, или пока у меня не получилось все, что я хотела приготовить.

Соль или другие приправы не добавлялись.

Пока кастрюля кипела, можно было видеть, как кукурузные лепешки перемещаются в воде; но они никогда не всплывали и не разваливались на части. Кипячение продолжалось около часа.

В старину мы ели эти кукурузные шарики отдельно; теперь мы чаще едим их с кофе.

Цыди Цоки и Цыди Тапа

Две разновидности циди, или золотисто-желтой кукурузы, можно растереть и отварить до получения кашицы, или мадакапы; или их можно отварить целиком, чтобы приготовить мадпоззи и'тия.

Maḍapo' zi l'ti' a. Для этого блюда я положила очищенные от скорлупы спелые зерна с жиром в кастрюлю и варила их до тех пор, пока не увидела, как раскрываются ядра; затем добавила фасоль, и когда они разварились, кашу подали на стол. Это блюдо мы называли мдепоззи и'тия. Я

не знаю происхождения мдепозии; и'тия означает большой. Я думаю, вы можете перевести “кукуруза, отваренная целиком”.

Твердая желтая и мягкая желтая кукуруза, обжаренная в зеленом початке, была сладкой на вкус, как будто в нее добавляли немного сахара. Особенно это было актуально в то время, когда ядра начинали желтеть. В это время на самом верху каждого ядра появляется маленькое желтое пятнышко. По этой причине этот сезон был назван tsidotsxě, или временем желтых капель, потому что маленькое желтое пятнышко выглядело как капля на верхушке зернышка.

Другие Мягкие Сорта

Духи, или блю, хичи чеппи, темно-красный, и хициика, светло-красный, были мягкими кукурузными хлопьями, их готовили и хранили точно так же, как атки; вкус у этих четырех сортов совершенно одинаковый, если готовить одинаковым способом.

майкадыджакё

Майкадичак, или клейкая кукуруза, бывает разных цветов; некоторые из них светло-красные; некоторые желтые с красными хлопьями; а некоторые по цвету напоминают твердую белую; но все эти слегка отличающиеся сорта похожи тем, что при высыхании зерна сморщиваются и становятся грубыми или морщинистыми. Название, maikadicakě, происходит от kadicakě, или похожий на жвачку.

майкадыджакё был наименее выращиваемым из наших пяти основных сортов кукурузы; однако значительная часть этого сорта все еще выращивается в этой резервации.

майкадичакё иногда обжаривали зеленым, когда косточки становились клейкими во рту; но единственным признанным применением этого сорта было приготовление кукурузных шариков.

Мапї мапї икиута, или *кукурузные шарики*. В глиняный горшочек, пока он еще не остыл, я насыпала очищенную кукурузу и поставила ее на огонь. Когда зерна подсыхли, я помешала их палочкой. От высокой температуры ядра немного раскрылись, но не сильно.

Тем временем жиры поджаривались над углями на кончике палочки; их и высушенные зерна опускали в кукурузную ступку и растирали вместе. Затем я запустил руку в ступку и достал горсть муки, которая, будучи маслянистой от жиров, склеилась в комок. Этот комок я сжал в пальцах, а затем осторожно постучал им по краю ступки, сделав небольшую вмятину или канавку вдоль одной стороны комочка. Комок или шарик — он был не совсем круглым — я опустила в деревянную миску. Процесс повторялся до тех пор, пока миска не наполнилась.

Наше родное название кукурузных шариков - мапи МПёй и'киута, от мапи - что-то толченое, МПї, ступка, и и'киута - ударять или прижимать; это толченая мука, прижатая к ступке; но мы переводим просто кукурузный шарик.

Кукурузные шарики были приемлемым подарком для женщины, которую ее дочь могла отнести мужу; зять мог сам съесть кукурузные шарики или поделиться ими со своими родителями или сестрами.

Как я уже говорил, единственным признанным применением клейкой кукурузы было обжаривание для приготовления кукурузных шариков; но для приготовления кукурузных

шариков можно использовать любую мягкую кукурузу, нежно-желтую, нежно-белую, голубую, светло-красную и тому подобное.

Сушеная мягкая кукуруза. Кукурузу любого из мягких сортов, высушенную в горшочке, как только что описано, охотники или путешественники часто носили с собой на обед. Кукурузу носили в маленьком мешочке, сделанном путем высушивания кожи сердца буйвола.

Сушим целые спелые початки. Иногда мы сушим целые початки спелой мягкой белой и нежно-желтой кукурузы. В задней части домика за кроватями у нас было сложено множество вертелов для кабачков; из них получались отличные палочки для запекания. Ухо насаживали на конец палки и держали над углями.

Зимой было принято жарить спелую кукурузу в початках, но мальчики, пасущие лошадей летом, иногда жарили целые початки на обед.

Таким образом мы обжаривали другие сорта кукурузы, кроме нежно-белой и нежно-желтой, но они были не такими вкусными.

Мармелад готовился не таким способом.

Сушим твердую желтую кукурузу с песком. Иногда мы сушим твердую желтую кукурузу в глиняном горшочке собственного изготовления с песком. Внизу, на песчаных отмелях у реки Миссури, мы нашли чистый-пречистый песок; если я хотел получить твердый желтый песок, я насыпал горсть этого песка в свой глиняный горшок.

Теперь горшок я ставлю на угли костра, пока песок внутри не раскалится докрасна. Прикрыв руку куском старой кожи от палатки, я немного отодвинул котелок от углей и бросил в него двойную горсть кукурузы. Я помешивала кукурузу взад-вперед по песку маленькой палочкой.

Когда я решила, что кукуруза достаточно прогрелась, я снова поставила кастрюлю на угли, продолжая помешивать кукурузу палочкой. Очень скоро все зернышки раскололись с резким хрустом; они лопаются так же, как, по вашим словам, лопается попкорн белого человека.

Твердая желтая кукуруза, высушенная таким образом, была мягче даже мягких кукурузных зерен, высушенных в горшочке без песка.

Ни один сорт кукурузы не был хорош при приготовлении таким способом, кроме твердой желтой; никакой другой сорт не годился.

Мадпози Пекичи, или Мамалыга, приготовленная в щелоке. Был еще один способ, которым мы готовили твердую и нежно-желтую, а также твердую и нежно-белую пищу; это была мамалыга с добавлением щелока.

Я собрал около кварты золы; использовались только два вида золы: зола тополя или вяза. Когда я готовила на таких дровах и думала приготовить мамалыгу, я тщательно собирала золу, сначала убирая другие виды.

Я поставила железный чайник, почти полный воды, и довела его до кипения. В кипящую воду я насыпала золу, помешивая ее палочкой. Затем я ставлю кастрюлю ненадолго настаиваться.

Когда зола осела, я слил щелок в сосуд и тщательно вычистил кастрюлю.

В прежние времена золу варили в глиняном горшке, как я часто видела, когда была девочкой. Мне не было и двадцати, когда мы купили железную кастрюлю для приготовления пищи. До этого в нашей семье готовили только в глиняных горшках.

Вымыв кастрюлю, я вылил в нее щелок обратно, поставил кастрюлю на огонь и добавил очищенную от скорлупы спелую сушеную кукурузу. Это я варила до тех пор, пока с зерен не сошла шелуха и кукурузные зернышки не стали белыми.

Я добавил немного воды и снял котелок с огня; я слил щелок.

Я налил в кастрюлю воды и вымыл кукурузу, растерев зерна между ладонями; я слил воду.

Я налил воды и промыл кукурузу во второй раз таким же образом; воду слил.

Я снова налила в кастрюлю воды и отварила в ней кукурузу. Поскольку кукуруза была уже мягкой, варка не заняла много времени. Теперь я добавляла жиры и фасоль, а иногда и сушеные кабачки - все одновременно; и кастрюлю снова ставила на огонь. Когда фасоль и кабачки были сварены, каша была готова к употреблению.

Кукурузу, приготовленную таким образом, мы называем *māḍapozī rākici*, или протертая вареная цельнозерновая кукуруза. Он называется так потому, что скорлупу с зерен растирали между ладонями во время промывания кукурузы в воде после того, как был слит щелок.

Общая характеристика разновидностей

Мы, Хидатса, думали, что наши пять основных сортов кукурузы, твердая и мягкая белая, твердая и мягкая желтая и клейкая, обладают характеристиками, которые отличают их друг от друга.

Во-первых, у каждого из них был свой особый вкус. Если бы ночью мне дали поесть твердой белой кукурузы, или твердой желтой, или мягкой желтой, я бы сразу отличил каждую из них от любой другой. Если бы мне дали на ночь кашицу, приготовленную из этих трех сортов, каждого отдельно, я мог бы отличить каждый сорт не по запаху, а по вкусу во рту.

Мука, приготовленная путем растирания спелой твердой белой кукурузы, при варке в кастрюле становилась густой и кашеобразной.

Циди тапа, или мягкая желтая кукуруза, была довольно мягкой для растирания, когда мы готовили из нее кашу; а вареная мука, или кашица, казалось, содержала в себе много воды — то есть, когда мы ее ели, она казалась жидкой и напоминала кашицу.

Чтобы измельчить циди цоки, или твердую желтую кукурузу, в муку, требовалось много времени; но когда она была измельчена и мука сварена, она стала очень вкусной и имела аппетитный запах.

Из девяти названных мною сортов атки, или мягкий белый, был самым скороспелым. Если бы семена всех девяти сортов были посажены одновременно, мягко-белые всегда созревали бы осенью первыми, а циди-цоки, или твердые желтые, созревали бы последними.

Хотя все голубые, светло-красные, темно-красные, с розовой верхушкой и нежно-белые были мягкими или мучнистыми, все же нежно-белые созревали раньше всех. Я также считаю, что софт Уайт - самый мягкий из всех наших сортов кукурузы.

Я также оцениваю жесткий желтый и жесткий белый цвета как равные по стоимости. И то, и другое одинаково твердое, и их нельзя растереть в муку тонкого помола, которую мы получаем из мягких сортов.

Твердая желтая и мягкая желтая кукуруза, по нашему мнению, являются лучшими сортами для приготовления полусырой сушеной кукурузы для зимнего хранения. Также использовались темно-и светло-красные тона, и если они были не так хороши, то немногим уступали им. Действительно, для приготовления наполовину разваренной сушеной кукурузы использовались все сорта, даже майкадичак, или мармеладка; но этот последний сорт показался нам неподходящим для такого способа приготовления кукурузы. У нашей мармеладной кукурузы было только одно хорошо известное применение: ее можно было обжаривать для приготовления кукурузных шариков.

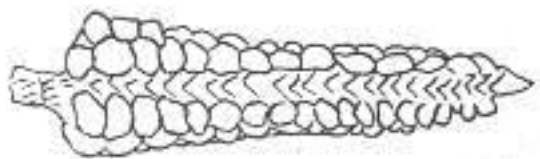


Рисунок 19

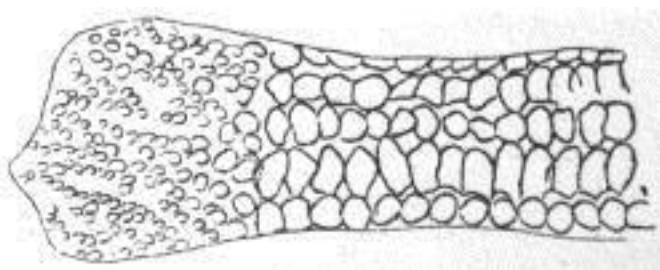


Рисунок 20

Выход корма

Я не думаю, что была какая-либо заметная разница в урожайности различных сортов кукурузы, которые мы, хидатса, выращивали; но урожайность фуража всегда была намного выше в дождливые годы. В засушливый сезон стебли кукурузы будут маленькими и слабыми, а листья - мельче, чем в периоды с хорошим количеством осадков.

Выведение новых сортов

Мы, хидатса, знали, что слегка отличающиеся сорта можно получить, посадив семена, которые несколько отличаются от основного сырья. Женщина по имени Гудсквош выращивала сорт кукурузы, который на вкус был таким же мягким, как белый. У этой кукурузы были крупные набухшие зерна с темно-желтыми, почти красноватыми полосками, идущими по бокам зерен. Мы называли это Адака-даху-ита коксати, или кукуруза Арикара, хотя это была вовсе не кукуруза Арикара. Дочь Хорошего Сквоша, Охотится за водой, живет в этой резервации; возможно, у нее есть немного семян этого сорта.

Спортивные Уши

Названия и описание

Довольно часто появляются початки кукурузы, отмеченные какой-либо необычной формой; и для более заметных из этих форм у нас были специальные названия. Ниже приведены некоторые из них:

На'та-тавокси. От на'та, зерно; и тавокси, имя, применяемое к юности или молодым, и передающее идею малого. Это початок кукурузы с семнадцатью или восемнадцатью рядами очень мелких зерен. В наших самых крупных початках кукурузы обычно было всего четырнадцать рядов зерен нормального размера.

В старых легендах моего племени фигурирует множество женщин, носящих это имя На'та-тавокси.

Уида-Аката. От уида - гусь; и аката - небо рта. Это початок с двумя рядами кукурузы с каждой стороны, с пустыми местами в початке между двойными рядами; часто к более крупному концу початка два ряда расширяются до трех. Компания Goodbird нарисовала такое ухо ([рисунки 19](#)). Ухо уида-аката, подумали мы, похоже на гусиное небо.

Ита-Кака. Раздвоенное лицо, или раздвоенная морда; от ита - лицо. Своего рода двойное ухо. Компания Goodbird нарисовала один из них ([рисунки 20](#)).

Окейпита. От окё, или окі, украшение на голове, плюмаж; іјри, макушка; и іта, плод. Это маленький початок, который иногда появляется на верхушке, на кисточке растения.

Колосья окейджпиты, если они были достаточно крупными, мы собирали и клали вместе с остальным урожаем; но колосья этого сорта поменьше, которые вряд ли стоило обмолачивать, мы собирали и скармливали нашим лошадям. Иногда, если комбайнеры спешили, эти колосья оставляли в поле на стебле; затем в поле выводили пони, чтобы срезать колосья.

Итикакупади. Итикакупади, или закутанная головка; называется так потому, что зерна опускаются вниз и полностью закрывают лицевую сторону или бородатый конец початка. Мы подумали, что такое ухо выглядит как у человека с головой, закутанной в халат.

Колосьев с загнутыми головками было больше в урожайные годы, чем в неурожайные; и мы думали, что из таких колосьев при хорошем уходе получается хорошая семенная кукуруза.

ГЛАВА V РАЗДАВЛЕННЫЕ

Посадка Кабачков

Проращивание Семян

Семена тыквы были посажены в начале июня; или во второй половине мая и в первых числах июня.

Готовясь к посадке, мы сначала проращивали семена.

Я вырезал кусок выделанной шкуры бизона примерно в два с половиной фута длиной и восемнадцать дюймов шириной и расстелил его на полу вигвама мехом вверх.

Я взяла листья красной травы, намочила их и разложила тонким слоем на меху. Затем я открыла пакет с тыквенными семечками и, поставив рядом миску с водой, намочила семена в воде — не замачивая их, просто смачивая — и высыпала их на спутанные листья травы, пока у меня не получилась небольшая горка, в количестве примерно двух двойных горстей.

Затем я взяла шалфей широколистный, тот, что мы используем в парилках, и листья баклажана, и смешала их вместе. Во время посадки кабачков высота шалфея составляет около четырех дюймов

В массу из смеси листьев шалфея и баклажана я всыпала замоченные семена тыквы, пока они не распределились по ней как следует. Затем массу я выложил на травяную подстилку, которую сложил поверх нее. Наконец, я сложил поверх нее буйволиную шкуру, получился сверток размером примерно пятнадцать на восемнадцать дюймов. Мы называли эту упаковку *kaui kidakci*, "связка для сквоша" или "связка для сквоша".

Эту связку кабачков я повесила на шест для сушки возле одного из столбов. Связка висела не прямо над огнем, а немного сбоку. Если это женщина во время домашнего менструального цикла, она должна сказать это так, чтобы упаковку с семенами можно было перенести в следующую ложу, иначе они испортятся.

Через два дня я снял сверток и развернул его. Я набрал в рот немного теплой воды из роговой ложки и подул на семена. Я позаботилась о том, чтобы вода не была ни слишком горячей, ни слишком холодной, чтобы не погубить семена. Я снова свернула сверток и повесила его на шест для сушки. В конце следующего дня семена проросли почти на дюйм и были готовы к посадке.

Я взял горсть травы и листьев и отделил от них пророщенные семена тыквы. Рядом со мной стояла деревянная миска с небольшим количеством влажной земли. В эту миску я высыпала семена, присыпав их немного землей, чтобы они оставались влажными. Теперь я была готова приступить к посадке.

Посадка проросшего Семена

Обычно семейными посадками занимались две или три женщины, работая вместе.

Одна женщина пошла вперед и своей мотыгой разрыхлила землю на участке диаметром около пятнадцати дюймов для холма. Было позаботилось о том, чтобы каждый холм был сделан на том месте, где годом ранее был холм. Я уверен, что в старину мы выращивали гораздо лучшие урожаи, потому что мы были осторожны в этом отношении; таким образом, используя один и тот же холм каждый год, мы делали почву здесь мягкой и рыхлой, так что растения процветали.

Затем одна женщина, как я уже говорил, своей мотыгой разрыхлила почву там, где раньше стоял старый холм, и образовала новый холм, около пятнадцати дюймов в диаметре у основания. Вслед за ней пришла другая женщина, которая посадила проросшие семена.

В каждый холмик было посажено по четыре семени двумя парами. Пары должны находиться примерно в двенадцати дюймах друг от друга, а два семени в каждой паре - на расстоянии полудюйма друг от друга. Семена были посажены скорее под, или с одной стороны холма и примерно на два дюйма глубже в почву. Заботливая женщина посадила семена ростками вертикально; но даже если она этого не сделала, ростки быстро выросли и вскоре показались из почвы.

У нас была причина посадить семена кабачков на склоне холма. Ростки были мягкими. Если бы мы посадили их на ровном месте, дожди размыли бы почву, и она затвердела бы и покрылась коркой, так что ростки не смогли бы пробиться; но если бы мы посадили ростки на склоне холма, дождевая вода стекала бы по ним и сохраняла почву мягкой. Точно так же мы не сажали проросшие семена на вершине холма, потому что и здесь дождь мог сильно размельчить почву.

Мы, индийские женщины, много помогали друг другу в посадке кабачков; особенно мы по очереди сажали их с нашими родственниками. Если я задерживался со своей посадкой, кто-нибудь из моих родственников или друзей из другой семьи приходил и помогал мне. Когда группа родственников таким образом трудилась вместе, четыре женщины обычно шли впереди, создавая холмы, а две женщины следовали за ними, сажая проросшие семена.

Сбор урожая кабачков

Сбор урожая кабачков начался незадолго до появления зеленой кукурузы. У нас был обычай собирать кабачки каждое четвертое утро; и четвертый сбор — через двенадцать дней после первого — привел нас ко времени зеленой кукурузы.

Первый сбор был, естественно, не очень большим — три или четыре полные корзины, я думаю, в семье моего отца; и мы съели их сами. Корзинка, в которую клали кабачки, имела около пятнадцати дюймов в диаметре и одиннадцать дюймов в глубину.

Второго сбора набралось около десяти корзин, этого было достаточно, чтобы мы могли поесть и оставить немного излишков нашим соседям. После этого каждый сбор увеличивался до достижения максимума, а затем размер сбора уменьшался. Пятый или шестой сбор обычно был самым крупным.

Сбор урожая производился до восхода солнца. В семье моего отца мы с одной из моих матерей обычно занимались самим сбором урожая. У нее была привычка вставать рано по утрам, идти в поле и срывать кабачки с виноградных лоз, складывая их в одном месте в саду. Затем она вернулась во вигвам, и после утренней трапезы остальные из нас, домашних женщин, вышли и принесли кабачки домой в корзинах.

Кабачки растут быстро, и если бы мы не собирали их каждые четыре дня, то не сочли бы их такими уж полезными в пищу. Более того, кабачки четырехдневной давности мы могли нарезать для сушки, зная, что ломтики будут достаточно твердыми, чтобы сохранить свою форму в целости. Если кабачки были более зелеными, ломтики ломались или крошились.

Мы могли определить, когда кабачку было четыре дня от роду. В то время его диаметр составлял около трех с четвертью дюймов; у кого-то чуть больше, у кого-то чуть меньше; но в основном мы судили по цвету плода. Белая тыква должна была просто избавиться от зелени; зеленая тыква

должна была иметь темно-зеленый цвет. Таким образом, мы могли бы довольно точно судить о состоянии цветов.

На холмах было собрано где-то три, где-то две, где-то только одна тыква. Я совершил целых шесть походов в наш семейный сад за кабачками, собранными за один раз; наш сад был так же далек отсюда, как и до хижины Стайного Волка, — три четверти мили.

Мы собирали много кабачков за сезон. Однажды моя мать привезла с нашего поля семьдесят корзин. Я знал семьи, которые привозили до восьмидесяти, а то и ста корзин за сезон.

Корзины по мере их поступления ставили на сушку, а кабачки высыпали на пол для нарезки и вяления; кабачки, не приготовленные и употребляемые в свежем виде, нарезали и вялили на зиму, за исключением тех, которые оставляли на семена.

Нарезка кабачков

Нарезать кабачки для сушки начали примерно после третьего сбора. Иногда, в хорошие годы, при втором сборе можно нарезать несколько кабачков, но при третьем сборе всерьез приступают к нарезке и сушке.

Когда кабачки, вынутые из корзин, образовали большую кучу на полу сушильной площадки, женщины семьи устроили пир, приготовив для этой цели много еды; затем пригласили нескольких пожилых женщин, которые порезали кабачки ножами на ломтики для просушки. Мы считали этих пожилых женщин нанятыми; и я помню, что в семье моего отца мы нанимали иногда восемь, иногда десять, иногда только шесть. Я думаю, что в то время, когда я была молодой женщиной, когда мои матери устраивали такой пир, пришло около десяти пожилых женщин.

Эти пожилые женщины поднялись на площадку для сушки и сели по пять человек с каждой стороны от кучи кабачков. У каждой из старух в руке было по ножу для нарезки мяса, сделанному из тонкой части плечевой кости буйвола, если она была старомодной; сейчас используются стальные мясницкие ножи.

Кабачки нарезать следующим образом:

Пожилая женщина натягивала халат себе на колени, сидя на полу сцены по индийскому обычаю, вытянув лодыжки вправо. Она взяла тыкву в левую руку, а костяным ножом в правую нарезала ее ломтиками толщиной около трех восьмых дюйма.

Тыкву нарезали ломтиками из стороны в сторону, а не от плодоножки к цветку. Пожилая женщина, нарезающая кабачки, брала кабачок, вырезала плодоножку и цветок, затем переворачивала кабачок боком и нарезала ломтиками, начиная с ближайшей к ней стороны. Надрез был сделан путем вдавливания костяного лезвия вниз в тыкву, когда та лежала у нее на ладони.

Первые три ломтика и последние три от большого кабачка; или первые два и последние два от кабачка поменьше, старуха складывала рядом с собой в стопку в качестве заработка за свою работу; в эту стопку также ложились любые кабачки, которые считались слишком мелкими, чтобы их стоило нарезать.

Эти концевые ломтики мы сочли менее ценными, чем те, что получаются из середины тыквы; и в отличие от последних, они не нанизывались на ивовые палочки, а были унесены домой пожилой работницей в своем одеяле, или халате, или во что-нибудь еще, в чем она могла их унести. Пожилая работница за один раз приносила домой около трех мешков этих некачественных ломтиков.

Эти менее ценные ломтики, нарезанные близко к кожуре, имели плотную мякоть. У более качественных ломтиков в центре было углубление, образованное семенной полостью. Старые женщины не насаживали твердые ломтики на ивы, а сушили их на земле, тщательно оберегая от дождя, потому что при намокании сушащиеся ломтики могли испортиться.

Кабачковые Вертела

Все лучшие ломтики, которые оставались у семьи, нанявшей старух-работниц, нанизывали для просушки на ивовые прутья.

Эти стержни мы называли какуипца; от *kaui* - сквош; и *ипца* - вертел, нанизыватель. Это слово можно перевести как кабачковый вертел.

Вертела для кабачков обычно делали из маленьких ив, которые мы называем мида хатсихичи, или красная ива; из мида, дерева; и хичи, светло-красного. Например, когда с пальца снимается внешняя оболочка, цвет мякоти под ней мы называем хичи. Однако эта красная ива - не киникиник, который белые люди называют красной ивой.

Вертел для кабачков должен быть около половины дюйма в диаметре; а его длину следует измерять от центра моей груди до кончика указательного пальца, как я делаю сейчас; или около двух футов шести или двух футов семи дюймов.

Вертел был заострен с одного конца до острия. С другого конца оставили около дюйма натуральной коры в виде пуговицы, чтобы ломтики тыквы не соскальзывали. Остальную часть стержня очистили от кожуры.

Маленькая лодыжка использовалась для изготовления наших вертелов для сушки. Он срезал прутья в июне или начале июля, когда кора легко отслаивалась; он сдирал кору зубами.

У него была привычка отрезать довольно много прутьев за раз, и после очистки он связывал их в пучок примерно из трехсот прутьев, чтобы они высыхали ровно — я имею в виду, не деформировались при сушке.

В те сезоны, когда они не использовались, из наших вертелов для кабачков делали сверток размером настолько, насколько я мог удержать его двумя руками, и перевязывали его двумя ремешками. Сверток хранился на полу сторожки, под карнизом, или в атути, как мы называли пространство под опускающейся крышей. На следующий год, во время сбора урожая, сверток развязали и осмотрели вертела, чтобы убедиться, что они не перекосились. Такие искореженные были выброшены, и на их место были сделаны новые.

Выплываем ломтики

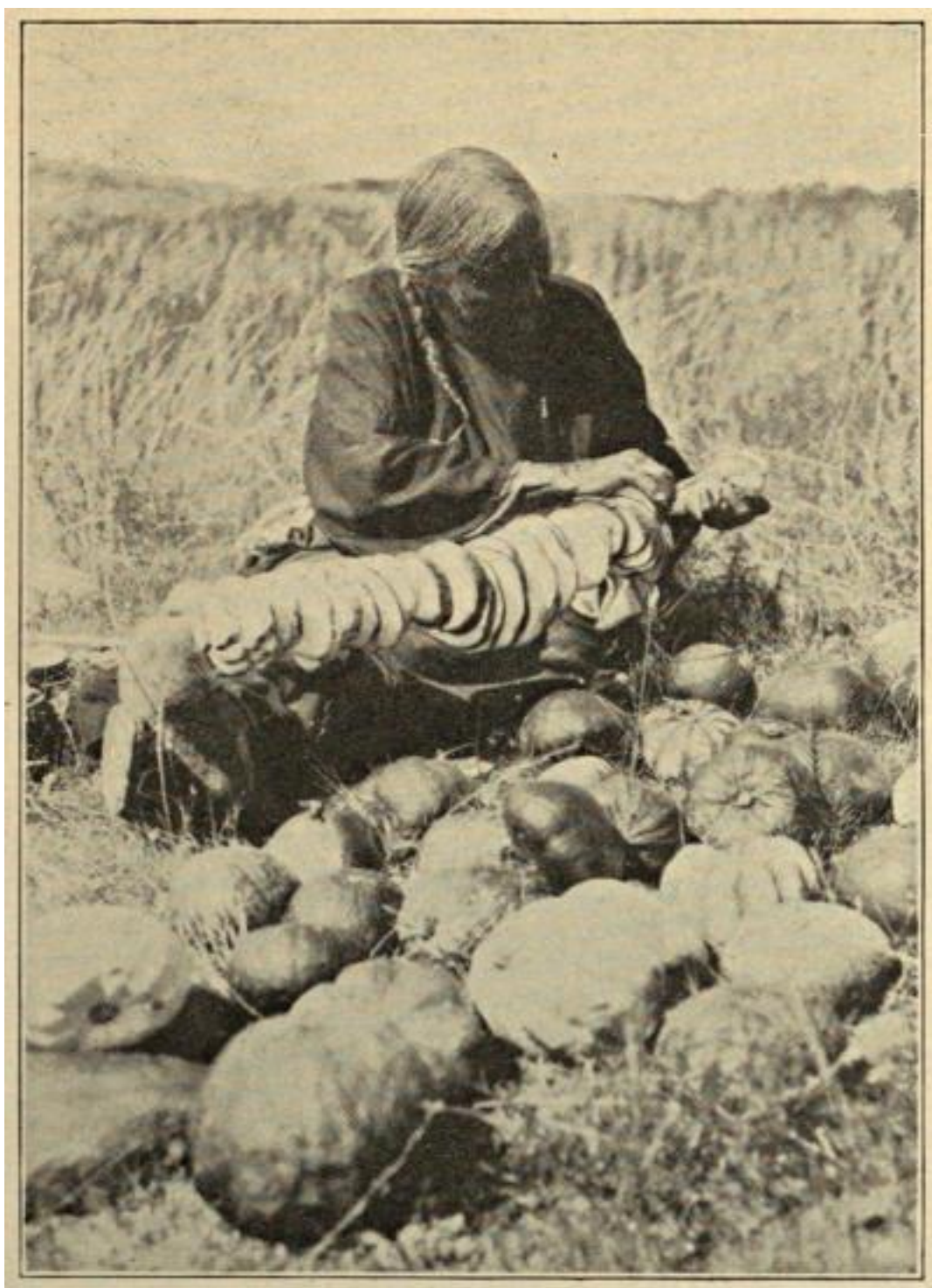
Каждая из старух, нанятых нарезать наши кабачки, работала с горкой этих кабачковых вертелов рядом с собой; и, нарезая кабачок, она откладывала в сторону те ломтики, которые оставляла себе в качестве платы; и, взяв остальные в правую руку, она нанизывала их одним движением на один из ивовых вертелов. Затем нарезанные на вертела ломтики разделяли примерно на полдюйма друг от друга, так, чтобы первые два пальца руки можно было просунуть между каждым ломтиком и соседним. Это делалось для того, чтобы дать ломтикам подсохнуть на воздухе.

На один ивовый вертел помещались ломтики четырех кабачков и два ломтика пятой тыквы, если кабачки были среднего размера.

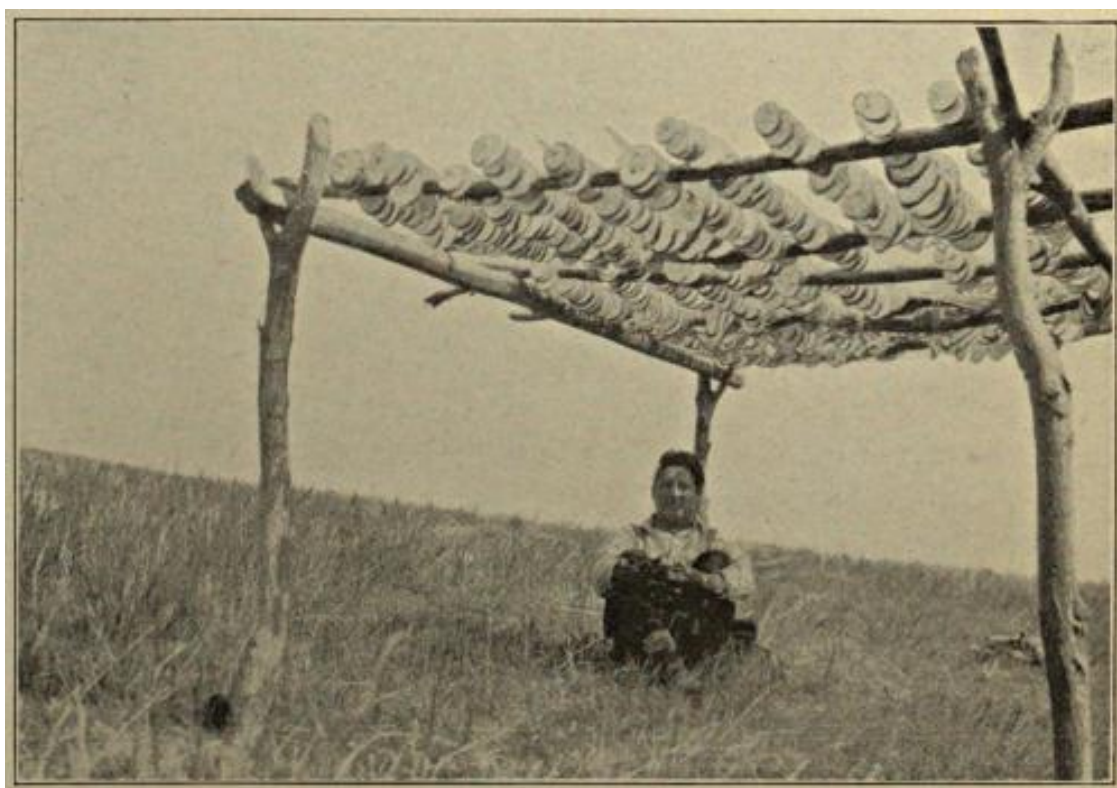
Иногда пожилая женщина приводила с собой внучку, чтобы та помогла ей, и маленькая девочка выплевывала ломтики, когда их нарезала бабушка.

Сушильные стержни, которые я уже описывал, были уложены поперек верхних перекладин сцены; и каждый вертел по мере его загрузки укладывался так, чтобы оба конца опирались на сушильный стержень. Вертела укладывались определенным способом. На каждом выступающем конце было по два ломтика тыквы, которые служили пуговицей, предохраняющей вертел от сдувания ветром.

Поскольку сушильные стержни располагались поперечно на верхних направляющих, вертела, на которые были нанесены стержни, располагались параллельно направляющим и, следовательно, вдоль ступени. Вертела укладывались более тяжелым, или покрытым корой, концом к передней части сцены, или к концу лестницы, которая в нашей семье была правой, когда человек выходил из двери сторожки.



Женщина-сова, нанизывающая ломтики кабачков на вертел



Сушка ломтиков кабачков

Насажены на вертела для сквоша и на сцену, построенную так, чтобы напоминать верхнюю часть старой кукурузной эстрады.

Когда пара сушильных прутьев была полностью заполнена этими заряженными вертелами, из них получилось то, что мы называли *one itsaki* — одна трость для ходьбы, или один посох. Мы подсчитали количество кабачков, которые мы высушили, как столько-то палочек.

Мы никогда не клали загруженные вертела на пол сцены, так как из-за веса груза ломтики сушащейся тыквы деформировались, что затрудняло обращение с ними.

На случай дождя

Если в тот день, когда мы начинали сушить кабачки, внезапно шел дождь, мы не беспокоились, потому что ломтики, которые только что были нарезаны, были еще зелеными и не пострадали.

Но если на второй день или после этого грозил дождь, мы, женщины, взбегали на сцену и подтягивали заряженные вертела к середине сушильных прутьев; а поверх них мы расстилали шкуры, на которые клали шесты или неиспользованные сушильные прутья, чтобы утяжелить шкуры против ветра. Иногда мы даже привязывали шесты ремнями.

Если сушащаяся тыква намокла после первого дня, ломтики разбухли, а плоды испортились.

Сушка и хранение

Когда ломтики кабачков подсыхали в течение двух дней, две женщины из семьи поднялись на сцену; и, работая, одна спереди, другая с заднего конца сцены, они брали вертела один за другим и большим и указательным пальцами каждой руки засовывали подсыхающие ломтики в середину вертела, таким образом освобождая их от него; и с той же целью сам вертел переворачивали и перекручивали, когда он лежал нанизанный на ломтики. Когда они хорошо разрыхлились, ломтики тыквы снова разделили на прежние расстояния, а вертел насадили на стержни и оставили еще на один день. Вечером третьего дня ломтики были достаточно сухими, чтобы их можно было нарезать нитками.

Струны, числом от трех до шести, были приготовлены из сухой травы. Каждая веревка была длиной в семь индийских сажень; мы, хидатса, измеряем саженью расстояние между двумя вытянутыми руками женщины. К одному концу каждой травяной нитки была привязана деревянная игла длиной около десяти дюймов.

Теперь все ломтики на одном вертеле были сняты, и рабочий одним движением проткнул их деревянной иглой и спустил по длинной бечевке к дальнему концу; теперь этот конец бечевки был завернут назад и привязан чуть выше первых трех или четырех ломтиков сушеной тыквы, которые свисали с бечевки; таким образом, эти ломтики действовали как пуговица или якорь, предотвращающий соскальзывание остальных ломтиков тыквы с бечевки.

Нанизывая ломтики кабачков, вертел держали в правой руке, а указательным и вторым пальцами левой руки охватывали вертел. Ломтики соскальзывали с вертела по направлению к правой руке, затем вертел вытаскивали и отбрасывали. Ломтики кабачка крепко держали двумя указательными пальцами и большим пальцем левой руки, а иглу продевали через отверстие, оставленное при извлечении вертела. Поскольку диаметр вертела был больше, чем у травяной нити, ломтики легко соскальзывали с нее.



Рисунок 21

Когда я сама нанизывала ломтики кабачков, я всегда сидела на полу сушильной площадки, держа слева от себя горку насаженных вертелов. Вытаскивая вертел, я бросил его справа от себя. Веревка из травы свисала с края пола сцены, со стороны, ближайшей к ложе. На земле внизу я расстелил несколько очищенных шкур, чтобы ломтики тыквы, падающие по веревочке, не касались земли и не пачкались.

Когда веревка наполнилась, я перебросил ее конец через край пола, позволив ему упасть на кучу выскобленных шкур.

Игла, используемая для нанизывания ломтиков, была привязана к концу травяной нитки на расстоянии двух дюймов или более от ее края, как показано на [рисунке 21](#). Когда нитка была заправлена, достаточно было повернуть иглу поперек, и она превращалась в пуговицу или якорь, предотвращающий соскальзывание срезов.

Веревочки, начиненные ломтиками сушеной тыквы, теперь были отнесены в сторожку. Между правой передней главной стойкой ложи и кругом внешних стоек, а также рядом с противопожарным экраном в том месте, где он наклонялся к стене, была построена сцена. Два раздвоенных столба высотой примерно с мою голову поддерживали шест длиной десять или двенадцать футов; и над этим шестом были натянуты веревочки для кабачков, причем было позаботилось о том, чтобы они висели на высоте, позволяющей собакам пробежать под ними, не задевая кабачки и не загрязняя их. Я говорю о правом переднем главном посту; я использую "справа" и "слева" в индийском смысле, который предполагает, что земляной домик обращен к дверному проему; дверь действительно является входом в домик.

В солнечные дни эти струны выносили на улицу. Несколько длинных шестов, или сушильных прутьев, о которых уже говорилось, были спущены с верхней части сцены и привязаны снаружи к стойкам сцены с обеих сторон. Если урожай был хорошим, ряд таких прутьев мог бы тянуться по всей длине с обеих сторон грядки и даже по концам. На сделанных таким образом перилах веревки для игры в сквош вынимали и развешивали в ярмарочный день; утром - на восточной стороне; днем - на западной стороне сцены.

В дождливые дни веревки для сквоша оставляли внутри вигвама; а если шел сильный дождь, поверх них набрасывали шкуру от палатки или очищенные сыромятные кожи, высушенные и готовые к загару, для защиты от сырости. В дождливый день воздух в сторожке был влажным, и иногда протекала крыша.

Когда считалось, что струны тыквы полностью высушены, они были готовы к хранению. Часть была упакована в полиэтиленовые пакеты, чтобы отнести в зимний домик или использовать в качестве еды в путешествиях. Остальное хранилось в тайнике, засыпанном рыхлой кукурузой.

Несколько сезонов, насколько я помню, женщины в семье моего отца по месяцу собирали и сушили кабачки.

Цветы тыквы

Помимо наших кабачков, мы также собирали цветы кабачков, по три-пять корзинок за раз; и они были признанной частью нашего урожая кабачков.

На каждой лозе кабачка есть цветы двух видов; один сорт приносит кабачок, но другой никогда не приносит плодов, потому что он растет, как говорим мы, индейцы, не на том месте среди листьев. Мы, индейцы, знали это и собирали только эти бесплодные цветы; если мы этого не делали, они все равно засыхали и становились бесполезными, поэтому мы всегда собирали их.

Эти цветы мы собирали рано утром, пока они были свежими, но не в том случае, если ночью шел дождь, поскольку дождь забрызгал цветы грязью и песком, сделав их непригодными в пищу.

Цветы мы приносили домой в корзинах. В прерии растет разновидность травы, которую мы, индейцы, называем “шерсть антилопы”. Мы выбрали место, где эта трава росла густо и была высотой в два-три дюйма, чтобы высушить на ней цветы. Их вынимали из корзины один за другим; обрывали зеленые чашечные листочки, а цветок расправляли, раскрывали и раскладывали на траве внутренней стороной вверх, таким образом подставляя его солнцу и воздуху. Второй цветок был надрезан с одной стороны, раскрыт и положен поверх первого, на конце лепестка, так что более толстая, выпуклая часть первого — та часть, которая действительно была прищипнута плашмя, — оставалась открытой для просушки. Это продолжалось до тех пор, пока довольно большое пространство на траве не покрылось цветами.

Они сохли весь день. Вечером я выходила и собирала их, заворачивая в целые листы. Раскалывая их и укладывая друг на друга, они прилипали по мере высыхания, так что лежали на траве своего рода тонкой циновкой. Я всегда начинала выдергивать цветы с одной стороны этой циновки, и, как я уже сказала, они отрывались целыми листьями.

Мы складываем высушенные цветы в пакеты, похожие на те, что используются для кукурузы. Эти пакеты были сделаны с круглым дном и горловиной из мягкой кожи, которая легко завязывается. Сумки обычно делались из телячьей кожи.

В семье моего отца мы всегда запасали на зиму один мешок, полный сушеных цветков тыквы.

Приготовление и применение тыквы

Первые Кабачки

Первые кабачки в этом сезоне, которые мы сорвали, были около трех дюймов в диаметре; то есть их собрали, как только мы сочли, что они пригодны для приготовления; и в тот же день мы сорвали и цветы.

При первом сборе может быть три или четыре полные корзины кабачков. Эти кабачки мы не сушили, а ели свежими; поскольку это были первые овощи сезона, нам не терпелось их съесть. Мы приготовили свежие кабачки следующим образом:

Отвариваем свежие кабачки в кастрюле. Я взяла глиняный горшок нашего местного производства, частично наполнила его свежими кабачками и добавила воды. Кабачки поменьше я кладу целиком, а те, что побольше, разрезаю пополам. Я не удаляла семена; они остались в кабачках и сделали их вкус слаще.

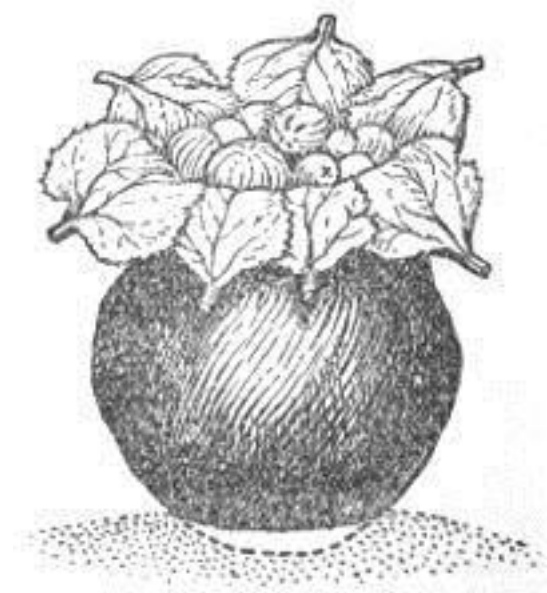


Рисунок 22

Перерисовано по эскизу Гудберда.

Теперь я взяла большие листья подсолнечника и засунула их стеблем вверх между кабачками и стенками горшка; затем листья расположились по кругу внутри горшка, верхней поверхностью каждого листа внутрь. Я добавляла еще кабачков, пока горшочек не наполнился полностью, даже горкой. Затем я загнула листья подсолнечника внутрь, естественным образом накрыв ими кабачки. Теперь я ставлю кастрюлю на огонь.

Под моим руководством Гудберд сделала эскиз горшочка со свежими кабачками (рисунок 22); листья подсолнечника уложены и готовы к сворачиванию.

Приготовленные таким образом кабачки варились немного дольше, чем говядина. Листья подсолнечника просто накрывали горшочек. Трудно готовить кабачки без крышки, и мы воспользовались этим способом. При приготовлении кабачков таким образом соцветия не добавлялись.

Когда приготовление было закончено, зеленые листья подсолнечника, использовавшиеся в качестве покрытия, были удалены палочкой и выброшены.

Рядом со мной стояла миска с холодной водой. Я опустила руку в воду, вытащила кусочки тыквы один за другим и выложила их на миску или блюдо. Холодная вода защитила мою руку, потому что кабачки были довольно горячими.

Большая часть воды в кастрюле выкипела, лишь немного осталось на дне кастрюли. Погруженные в горячую воду кусочки кабачков я вытаскивал роговой ложкой. В кастрюлю все равно наливали немного воды, так как кабачки готовились в основном на пару. Сначала в кастрюле было довольно много кабачков, но при приготовлении уменьшилась их масса, из-за чего горка уменьшилась.

Кусочки тыквы на дне кастрюли могли слегка подгорать или подрумяниваться, поэтому получались более сладкими и были очень вкусными.

Так мы готовили свежие кабачки в семье моего отца, пока мне не исполнилось восемнадцать лет; тогда мы обзавелись железным обеденным котелком и начали варить в нем еду вместо старомодного глиняного горшка.

Свежие кабачки, чтобы они были максимально вкусными, следует готовить в день их сбора; если оставить их на следующий день, они никогда не будут такими вкусными.

Кабачки, отваренные с соцветиями. Свежие кабачки иногда отваривали со свежими соцветиями и жиром. Листья подсолнечника тогда не использовались в качестве покрытия. Приготовленные таким образом кабачки обычно были маленькими, а когда они были готовы, их вынимали из кастрюли роговой ложкой. Приготовление этой каши на самом деле происходило путем отваривания, а не приготовления на пару, как в описанной выше каше.

Другие Беспорядки С Цветами

Когда я хотела приготовить свежие соцветия кабачков, я срывала их рано утром, очищая от маленьких кончиков, или спикул, которые показаны как *a*, *a* и *a* на [рисунке 23](#). Эти спикулы я срезала назад или книзу. Не знаю, зачем мы это сделали; таков был наш обычай. Затем я сорвала цветок со стебля в том месте на рисунке, которое отмечено пунктирной линией. Зеленую луковичную часть цветка я раздавливаю или зажимаю между большим и указательным пальцами, чтобы она стала мягкой и ускорила приготовление, потому что желтая цветочная часть быстро готовится.

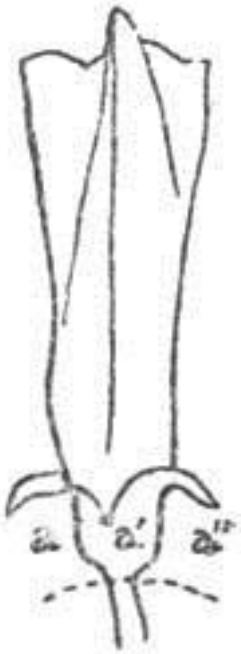


Рисунок 23

Сейчас я дам вам рецепты некоторых блюд, приготовленных из этих свежих измельченных соцветий, очищенных от спикул; однако вместо них часто использовались сушеные соцветия, и они были не менее вкусными.

Отваренные цветы. В глиняном горшке вскипятили немного воды. Горсть цветов, свежих или сушеных, бросали в горшок и перемешивали палочкой. Они стали совсем маленькими, и туда

же бросили еще одну горсть цветов. Это продолжалось до тех пор, пока в горшок не была высыпана небольшая корзиночка с цветами.

В это блюдо бросали горсть жира или вливали немного костного жира; и этому месиву давали повариться немного дольше, чем варится мясо, и немного меньше, чем варятся свежие кабачки. После этого каша была готова к употреблению.

Соцветия, сваренные с медопозицией Ития. Приготовили Мадпози и'тия, котелок поставили на огонь во второй половине дня и варили до конца дня. Следующей ночью огонь погаснет, и каша остынет.

Утром горшок снова ставили на огонь, и если я собиралась использовать свежие цветы, то выходила в поле собирать их, ожидая, что вернувшись, обнаружу горшок нагретым и готовым. Только что собранные соцветия, измельченные, как описано, я бросила в разогретую кашу и варила в течение полчаса, после чего кастрюлю сняли и кашу подали на стол.

Иногда эту кашу еще больше разнообразили, добавляя фасоль.

Соцветия отваривают с Мапи Накапа. Сначала отваривают соцветия. Затем добавляли муку из толченой сушеной кукурузы и жиры, и все это варили в течение полчаса.

Как и в предыдущей каше, в нее иногда добавляли фасоль.

Раздавленные семена

Отбор для посева

Семена кабачков отбирали при первом или втором сборе урожая в сезоне. Во время этих сборов, переходя с холма на холм и срывая четырехдневные кабачки, мы наблюдали, какие из них кажутся самыми сочными и отборными; и их мы оставляли на лозе, чтобы сохранить для семян. Мы никогда не выбирали больше одного кабачка на одном холме; и чтобы отметить, где он лежит, и, более того, защитить его от заморозков, мы тщательно вырывали один-два сорняка или отламывали несколько кабачковых листьев и укладывали их поверх кабачка; и таким образом защищенный, он оставался на лозе.

В наших кабачках было много разнообразия. Некоторые были круглыми, некоторые довольно удлинёнными, у некоторых был приплюснутый конец; некоторые были темными, некоторые почти белыми, некоторые пятнистыми; у некоторых была фиолетовая или желтая верхушка. Мы не распознали в них разные сорта, как в сортах кукурузы; и когда я выбирал кабачки для посева, я делал выбор не по цвету, а по размеру и общему виду. Кабачки разных цветов росли на одном холме, и все сорта были совершенно одинаковы на вкус.

При более позднем сборе, продолжая собирать кабачки четырехдневной давности, мы не трогали кабачки с семенами. Их было легко избежать, потому что, если бы они не были явно отмечены листьями, которые, как я уже говорил, мы положили поверх них, их можно было бы узнать по их большому размеру и грубой кожуре. Четырехдневный кабачок меньше и имеет более гладкую кожуру, чем зрелый.

Сбор семян кабачков

Время для сбора семян тыквы наступило после того, как мы собрали первую спелую кукурузу, но еще не собрали нашу семенную кукурузу. У нас был обычай собирать кукурузу до наступления первых заморозков, затем собирать семенную кашицу, а после - семенную кукурузу. В некоторые годы первые заморозки выпадали очень рано, еще до того, как мы собирали нашу первую кукурузу; в такие сезоны мы сначала собирали семена тыквы, потому что мы никогда не оставляем их лежать в поле после того, как наступят первые заморозки.

В этой резервации первые заморозки выпадают в конце месяца, следующего за нынешней луной. Мы, индейцы, называем нынешнюю луну луной дикой вишни, потому что июньские ягоды созревают в первой половине месяца, а черешня - во второй половине луны; и мы считаем июньские ягоды разновидностью вишни. Нашу следующую луну мы называем луной урожая; и в нее созревают дикие сливы и выпадают первые заморозки.

Все раздавленные семена после сбора относили в земляной домик и складывали кучкой на скамейке. Скамья была сделана из досок, отколотых от стволов тополя, уложенных вдоль стены сторожки. Кабачки были свалены в кучу на этой скамейке; они были крупнее, чем кабачки четырехдневной давности, а их кожа была более грубой и твердой, как скорлупа.

Приготовление спелых кабачков

Теперь, когда мы захотели перекусить кабачками, я подошел к этой куче спелых кабачков с косточками и положил несколько штук поближе к огню. Там я разломал их, тщательно сохранив семена. Я клал тыкву на пол вигвама; скребком из лосиного рога я наносил по тыкве резкие удары сбоку, раскалывая ее.

Отломанные половинки кожуры я сложила одна на другую вогнутой стороной вниз до готовности, чтобы выложить их в горшочек. Спелые кабачки были менее нежными, чем зеленые четырехдневной выдержки, и портились не так быстро.

Мне удалось сварить около десяти спелых кабачков в нашем семейном горшочке; но потребовалось три таких варки по десять кабачков в каждой, чтобы приготовить кашу для нашей семьи, которая, как я уже сказал, была большой. Мы отварили эти спелые кабачки, как и четырехдневные, в очень небольшом количестве воды.

Сохранение семян

Возле камина в нашем домике всегда лежал кусок очищенной шкуры площадью около двух квадратных футов. У него было много применений. При варке мяса мы вынимали дымящееся мясо из кастрюли и выкладывали его на шкуру перед подачей на стол. Шкуру мы также использовали в качестве салфетки для сушки.

Этот кусочек шкуры я держал рядом с собой, когда ломал спелые кабачки; и, удаляя семена, я складывал их кучкой на шкуре. Только что извлеченные из тыквы семена являются влажными и смешаны с более или менее мясистыми частицами. Чтобы удалить эту кашицу, я взял небольшую горсть свежих семян, положил на ладонь сухой кукурузный початок и попеременно сжимал и разжимал ладонь над кашцей. Пористая поверхность початка впитала влагу и мякоть, таким образом очищая семена. Когда очищенные семена упали обратно на шкуру, я взял еще горсть и повторил процесс.

Если стояло теплое осеннее солнце, я часто выносил шкурку с разложенными на ней очищенными семенами и раскладывал ее на полу сушилки снаружи, чтобы семена высохли; но если день был прохладный или наступала зима, я сушил семена у огня.

Когда семена полностью высохли, их положили в кожаный мешочек для хранения в тайнике. Сумка для хранения часто представляла собой целую шкуру теленка буйвола, с открытой только шейкой для рта; или она могла быть сделана из небольшой шкуры олененка; или она могла быть сделана из куска старого чехла от палатки и иметь форму цилиндра.

Поедание Семян

Иногда мы отваривали спелые кабачки целиком, без семян и всего остального, а затем ели семена. По вкусу они напоминали арахис.

Эти семена вареных кабачков употребляли в пищу в том виде, в каком они были извлечены из кабачков. Я брал в рот два или три семечка, раздавливал их зубами и языком отделял зернышки от скорлупы, которую выплевывал. Я очень любила тыквенные семечки.

Я также слышал о семьях, которые готовили семена кабачков путем запекания; но я никогда не делал этого сам.

Обжаривание Спелых Кабачков

Я слышал, что в старые времена в моем племени жарили спелые кабачки, сохраненные осенью. Их закапывали в золу и жарили целиком. Однако сам я никогда этого не делал.

Есть история о том, что слепому старику вручили зажаренный таким образом кабачок. Кабачок пришелся ему по вкусу, но он не знал, как его готовили.

“Девочка, - закричал он, - дай мне бульон, в котором это варилось!”

- Кабачки были поджарены в золе, в них нет бульона, - ответила девушка, протянувшая ему блюдо.

Слепой рассмеялся. “Я думал, его варят в кастрюле”, - сказал он.

Из этого рассказа я заключаю, что было зажарено несколько кабачков и что слепой получил один в качестве своей доли.

Хранение неиспользованных семян Кабачков

У нас был обычай перебираться в нашу зимнюю деревню во время мида-пхашди видик, или пожелтевшей от листьев луны; это соответствует примерно октябрю. Я помню, как листья падали с деревьев, когда мы возились с нашими зимними домиками, готовясь к холодной погоде.

Когда осенью пришло время переезда, все кабачки, оставшиеся в домике несъеденными, хранились в тайнике до весны. Но хранить эти кабачки так, чтобы они оставались целыми, было непросто, и когда наступала весна, обнаруживалось, что многие из них сгнили. Некоторые

семьи были более осторожны при приготовлении и хранении своих косточек, чем другие. Кабачки лучше всего хранятся в тщательно подготовленных косточках.

По возвращении семьи следующей весной тайник был открыт, и сохранившие целостность кабачки можно было использовать для приготовления пищи, а их семена можно было посадить. Количество, запасенное таким образом за зиму, было невелико.

Семена гнилых кабачков были так же хороши для посадки, как и семена здоровых кабачков.

Мы не взяли с собой семян тыквы в нашу зимнюю деревню. При весеннем посеве мы полагались на семена, которые хранились в тайнике в нашем летнем домике, принадлежавшем семье моего отца.

Семена спелого кабачка набухшие и округлые в центре; семена четырехдневного кабачка плоские. Таким образом, мы могли бы определить, созрели ли семена тыквы.

Кабачки с настоящими семенами

Я выращивала наши местные кабачки в саду моего сына Гудберда еще четыре года назад. Я перестала их выращивать, потому что семья моего сына, похоже, не любила их есть. В прошлом году в саду моего сына одичала тыквенная лоза. Кабачки, которые на ней росли, были двухцветными. Я сохранила часть семян и посадила их в этом году. Именно из их урожая я дал вам семя.

Как я уже говорил, кабачки были разного цвета и сильно различались по форме; однако мы распознали только один сорт семян. “Мы сажаем только один вид семян, - сказали мы, - и из них вырастают все цвета и формы: темные, белые, фиолетовые, круглые, удлиненные”.

Куклы из сквоша

Есть еще одна вещь, о которой я расскажу, прежде чем мы оставим тему кабачков. Маленькие девочки десяти-одиннадцати лет делали кукол из кабачков.

Когда с поля приносили кабачки, маленькие девочки подходили к куче и выбирали кабачки, подходящие для кукол. Я сама так делала. Мы выбирали длинные разноцветные кабачки, у которых верхушки были белыми или желтыми, а низ - какого-то другого цвета. Мы не украшали эти кабачки, которые у нас были для кукол. Каждая маленькая девочка носила свою тыкву на руках и пела для нее, как для младенца. Часто она носила ее на спине, завернув в халат из телячьей кожи.

ГЛАВА VI

БОБЫ

Посадка Фасоли

Посадку фасоли проводили сразу после посадки кабачков.

Бобы были посажены холмиками размером и формой напоминающими холмики для сквоша, или примерно семь на четырнадцать дюймов; но при выращивании в открытом грунте холмики располагались в ряду не так далеко друг от друга. Холмы для сквоша, как и кукурузные холмы, располагались в ряду примерно на расстоянии четырех футов друг от друга, от центра к центру; но холмы для фасоли могли располагаться на расстоянии двух футов или меньше в ряду.

Однако фасоль очень часто сажали не в открытый грунт, а между рядами кукурузы; холмики располагались так, как показано на схеме ([рисунки 8, стр. 25](#)).

Кукурузные холмы, как я уже говорил, возвышались на четыре фута или чуть меньше в ряду, и ряды находились примерно в четырех футах друг от друга,^[17] когда кукуруза сажалась сама по себе. Но если между ними нужно было сажать фасоль, то ряды кукурузы располагались немного дальше друг от друга, чтобы освободить место для горок фасоли.

Засыпаем семена

Чтобы сделать горку для фасоли, я разбила и разрыхлила почву мотыгой, соскребая сухую верхнюю почву; затем я сделала горку из мягкой, слегка влажной нижней почвы. Холм, как и предполагали измерения, был довольно вытянутым.

Я взял бобы, по три в каждую руку, держа большим и указательными двумя пальцами, и закопал их в склон холма на глубину двух дюймов одновременным толчком каждой руки, когда я наклонился; две группы семян находились на расстоянии шести дюймов друг от друга.

Я слышал, что некоторые семьи сажали по четыре семени в каждую группу вместо трех; но я всегда сажаю по три семени и думаю, что так будет лучше. [На рисунке 24](#) показаны два способа посадки.

Я не уверен, что точно знаю, почему мы сажали фасоль всегда на склоне холма; я уже говорил, что мы сажали кабачки таким образом, потому что проросшие семена были нежными, а почва на склоне холма не затвердела после дождя. Кроме того, мы следили за тем, чтобы наши холмики с фасолью не были слишком большими, так как проливные дожди превратили мягкую почву в грязь, которая стекала по виноградным лозам, убивая их.

Рыхление и культивация

Думаю, я достаточно описал эти темы, когда рассказывал вам, как мы пропалываем и выращиваем кукурузу.

Молотьба

Обмолот производился осенью, после того как фасоль созрела, а стручки засохли. Иногда, когда погода была благоприятной, лозы фасоли были довольно сухими, и их можно было обмолотить в тот же день, когда они были собраны. Но если погода была немного влажной или, как это обычно бывало, виноградные лозы все еще были немного зелеными, их приходилось сушить день или два, прежде чем приступить к обмолоту.

Чтобы подготовиться к этой работе, я вышел в поле и вырвал все кукурузные стебли на пространство четырех-пяти ярдов в диаметре; это было место для сушки.

Я вырвал лозы с одного бобового холма и переложил их в левую руку, где держал их за корни; я взял в правую руку еще одну связку бобовых лоз, столько, сколько мог удобно унести; и я отнес эти лозы, которые нес двумя руками, к месту сушки и разложил их на земле корнями вверх, немного раздвинув их. Так я работал до тех пор, пока не вырвал все виноградные лозы, которые росли рядом с местом сушки.

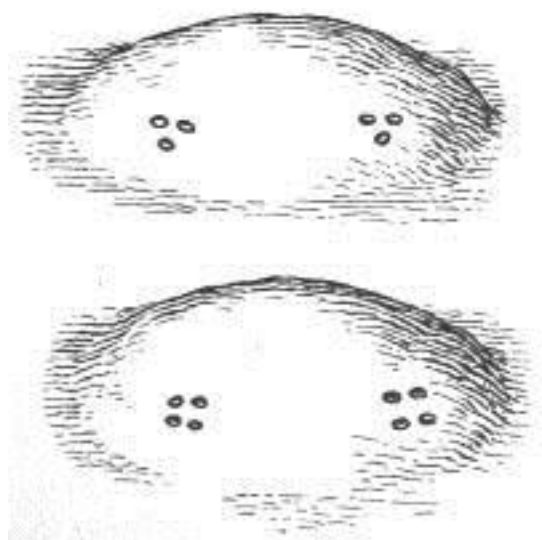


Рисунок 24

Перерисовано по эскизу Гудберда.

Я сделал несколько таких мест для сушки, сколько требовала необходимость, и разложил на них сушиться все бобовые побеги.

Примерно через три дня, когда виноградные лозы высохли, я вынес в поле половину старого тентового покрытия и расстелил его на земле на открытом пространстве, образованном путем удаления кукурузных стеблей. Это тентовое покрытие, застеленное таким образом, должно было стать моим гумном.

Мы никогда не раскладывали этот тент на краю поля на траве, потому что при обмолоте виноградных лоз часть бобов взлетала и падала за пределы тента, на землю. Мы всегда тщательно подбирали эти отбившиеся бобы после обмолота. Этого нельзя было бы сделать, если бы мы обмолачивали траву.

Подготовив гумно, я собрал несколько сухих лоз и разложил их на покрытии палатки кучей высотой около трех футов. Я забрался на эту кучу ногами в мокасынах и ловко растоптал ее, время от времени вставая на одну ногу, в то время как другой шарк по сухим лозам; это делалось для того, чтобы стряхнуть бобы со стручков.

Когда лозы были довольно хорошо примяты, я отодвинул их на два-три фута в сторону от покрытия палатки; и, набрав свежих лоз, я сделал еще одну кучу высотой около трех футов, которую также затоптал и отодвинул в сторону. Когда я растоптал таким образом три или четыре кучи, я был готов побить их.

Мы предпочитали вытапывать наши бобы таким образом, потому что при ударе по ним палкой семена разлетались по земле во все стороны; когда виноградные лозы были вытоптаны, этого не произошло бы. Однако после окончания вытапывания всегда оставалось несколько нераскрывшихся стручков, все еще цепляющихся за лозы; и чтобы освободить фасоль от этих стручков, мы обминаем лозы в конце каждого трех-четырех вытапываний.

Это взбивание я проделал палкой, размером примерно с ту, что используется в качестве цепа при молотье кукурузы.

Я всегда обмолачивал фасоль, по возможности, в ветреный день, чтобы можно было просеять ее сразу после обмолота. Если ветер стихал, я накрывал молотые бобы и ждал, пока ветер не поднимется снова. Для веяния использовалась небольшая корзина для переноски или деревянная чаша.

После того, как бобы были просеяны, их сушили еще один день либо на тентовом покрытии в саду, либо дома на коже, расстеленной на земле рядом со стадией сушки. По окончании дневной сушки они были готовы к упаковке в мешки.

Наши урожаи бобов сильно менялись из года в год; в семье моего отца они составляли от половины мешка до целых трех бочек. Самый большой урожай, который когда-либо собирала наша семья, насколько я помню, равнялся примерно трем полным бочонкам. Конечно, в те дни мы не использовали бочки.

Обмолот бобов никогда не длился долго; это была работа, которую можно было выполнить быстро.

Сбор винограда, обмолот и веяние заняли около полутора дней; сам обмолот длился всего около половины дня. Но при этом не учитывается время, в течение которого виноградные лозы и обмолоченные бобы сушатся.

Я помню, что однажды, когда наш урожай был хорошим, на всю работу по обмолоту и уборке урожая фасоли я потратил всего три дня. За это время я собрал виноградные лозы, обмолотил их и просеял обмолоченные бобы.

Однако время, необходимое для этих работ, сильно варьировалось в зависимости от урожая, погоды и зелени виноградных лоз.

Разновидности

В моем племени было распространено пять разновидностей бобов, а именно:

Ama´sa ci´pica	Черная фасоль
Амака хичи	Красная фасоль
Амака пукси	Фасоль пятнистая
Ama´sa ita´wina´ki matu´hica	Фасоль в виде щита
Амака атки	Белая фасоль

Эти сорта мы сажали каждый сам по себе; и каждый сорт, опять же, хранили отдельно при обмолоте; кроме того, только бобы одного сорта клали в один мешок для хранения. Черные, красные, белые, с изображением щита, пятнистые, у каждого была отдельная сумка.

Помимо вышеперечисленных сортов, было несколько семей, которые выращивали разновидность желтой фасоли. Однажды я посадил несколько семян этого сорта, но не обнаружил, что они получились очень подходящими по цвету; не знаю, было ли это из-за того, что я получил не очень хорошие семена.

Я не думаю, что эти желтые бобы использовались в моем племени в очень древние времена. Были ли они завезены к нам белыми людьми или, что представляется вероятным, были привезены из других племен, я не знаю.

Белые бобы, выращиваемые в настоящее время в этой части резервации, семена которых вы приобрели, получены из запасов white man's stock. Семена были завезены к нам, я думаю, когда я была маленькой девочкой, или около шестидесяти лет назад. Но мы, хидатса и манданы, выращивали белую фасоль и раньше. Эти два сорта легко отличить. У сорта white man's глазок немного утоплен в зерне. У местных сортов белой фасоли глазок находится на одном уровне с корпусом боба.

Выбор семенных Бобов

Весной, когда я приступила к посадке фасоли, я очень тщательно подбирала семена по следующим параметрам: семена должны быть полностью созревшими; семена должны быть насыщенного цвета; семена должны быть пухлыми и хорошего размера.

Если красное не было темно-красным, а черное - темно-черным, я знал, что семя не полностью созрело, и отвергал его. То же самое относится и к белым, пятнистым и щитообразным.

Научился ли я у белых людей таким образом отбирать семена? (От души смеется.) Нет, этот обычай дошел до нас с очень давних времен. В моем племени нас всегда учили отбирать семена таким образом.

Белые люди, похоже, не очень-то разбираются в выращивании фасоли. Наш школьный учитель в прошлом году выращивал фасоль на поле рядом со школой; и когда пришло время сбора урожая, он попытался срывать стручки прямо в корзину, не вытаптывая и не молотя лозы. Я думаю, ему потребовалось бы очень много времени, чтобы собрать урожай бобов таким образом.

Приготовление и применение

Из нескольких разновидностей мне больше всего нравится черная фасоль. Особенно мне нравится использовать черную фасоль для приготовления мадакапы. Однако все остальные виды были хороши.^[18]

Я уже описывала вам некоторые блюда, которые мы готовили и продолжаем готовить с фасолью. Ниже приведены некоторые блюда, которые я не описывала:

Амака диё, или Фасоль -Отварная. Фасоль отваривали в глиняном горшочке с кусочком буйволиного жира или небольшим количеством костного жира. Если фасоль была сушеной, ее варили немного дольше, чем кабачки, — полчаса или больше. Весенняя соль или другие приправы не использовались.

Очищенную от кожуры стручков зеленую фасоль иногда готовили таким образом, отваривая с буйволиным жиром или костным жиром; но зеленую фасоль не обязательно отваривать так долго, как сушеную фасоль.

Зеленая фасоль, отваренная в стручке. Зеленую фасоль в стручках мы отваривали и ели как овощ с момента ее появления до осени; но мы сажали фасоль не для того, чтобы она появилась в конце сезона, как кукуруза, и тогда мы могли бы есть ее зеленой.

Стручковую зеленую фасоль отваривали в глиняном горшочке с добавлением небольшого количества жира. Стручки и семена ели вместе.

Но в стручке зеленой фасоли есть две маленькие ниточки, которые не очень хороши в пищу. Во время еды вареный стручок брали пальцами и подносили ко рту едока. На одном конце стручка всегда есть что-то вроде маленького крючка; неразломанный стручок брали в рот этим маленьким крючком вперед, между зубами; и едок, взяв маленький крючок большим и указательным пальцами, вытаскивал его изо рта с помощью двух маленьких ниточек, которые всегда были прикреплены к крючку.

Зеленая кукуруза и фасоль. Толченую зеленую кукурузу в скорлупе часто отваривали с зеленой фасолью, очищенной от стручков.

ГЛАВА VII ХРАНЕНИЕ НА ЗИМУ

Тайник

Мы хранили нашу кукурузу, фасоль, семена подсолнечника и сушеные кабачки на зиму в тайниках, подобно тому, как белые люди хранят овощи в своих погребах.

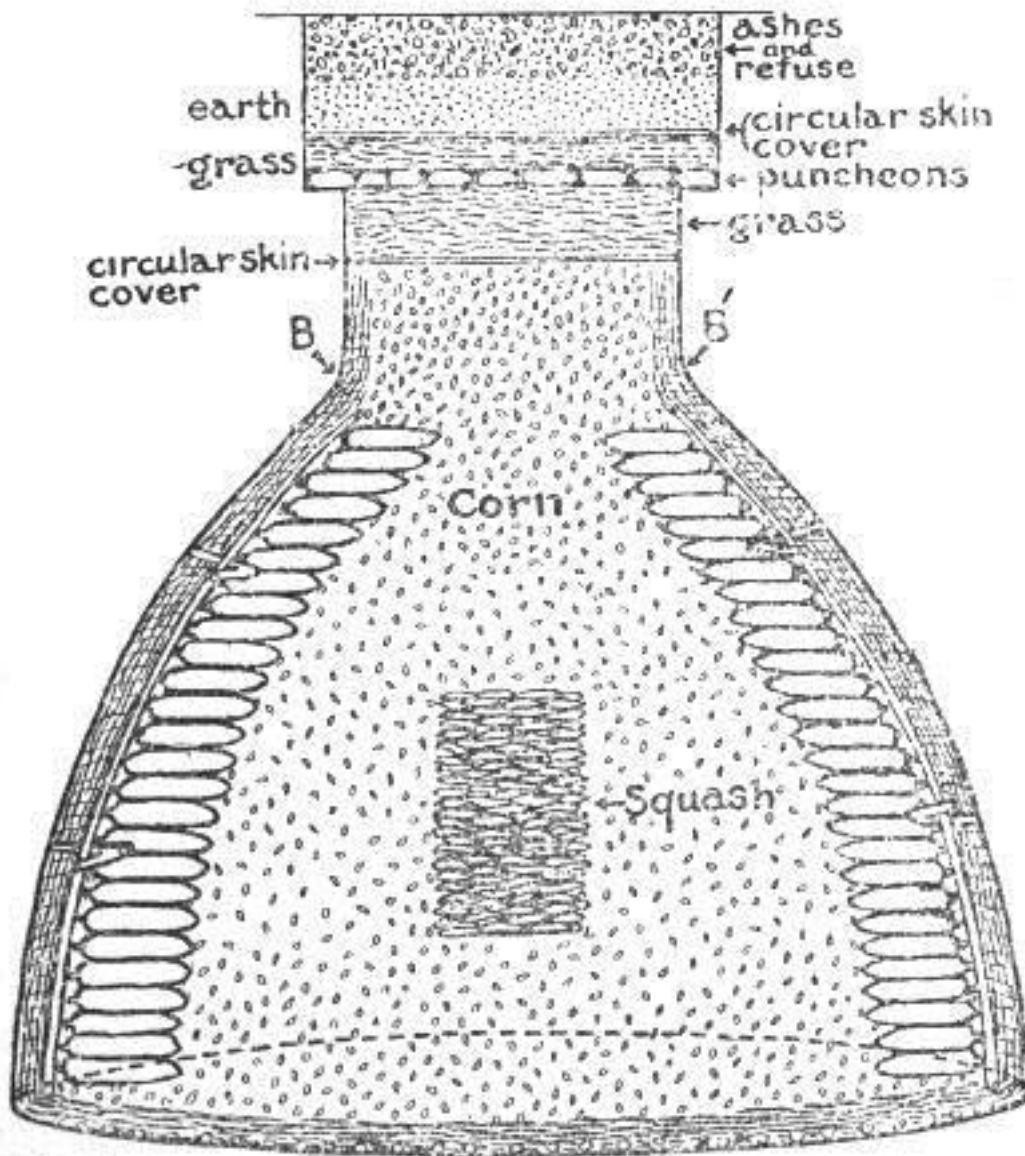


Рисунок 25

Перерисовано по эскизу Гудберда.

Тайник имел форму кувшина с узким горлышком наверху. Ширина устья, или входа, обычно составляла около двух футов; в самых больших тайниках устье, я думаю, никогда не было больше двух футов восьми или двух футов девяти дюймов. На диаграмме (рисунок 25) ширина устья ямы на *BB* должна быть чуть больше двух футов, сужаясь немного выше до двух футов.

В семье моего отца мы строили тайники таким образом, чтобы каждое из них было размером с лодку для перевозки быков на дне. Другими измерениями были, как я здесь показываю своими руками, один фут восемь дюймов от верхней части горловины, где она находится на одном уровне с землей, до крышки перфоратора, которая лежала в вырытой для этой цели траншее; и два с половиной фута от этой крышки из досок до нижней части горловины, обозначенной *BB* на схеме.

Спуск в один из этих больших тайников производился с помощью лестницы; но в маленьком, таком, какой я сделал вам в вертикальном разрезе, на отмели у реки Миссури, и который вы сфотографировали, глубина была не так велика. В одной из этих небольших ям, когда я стоял на полу внутри, мои глаза просто опустились до уровня земли наверху, так что я мог осмотреться. Когда такая яма была наполовину заполнена кукурузой, я мог спуститься и снова вылезти без помощи лестницы. В других случаях мне нужно было помочь; я поднимал руки, и моя мама или кто-то еще подходил и подвозил меня.

Обычно две женщины работали таким образом вместе в тайнике, одна помогала другой или брала вещи из ее рук. Обычно мне помогала одна из моих матерей.

Рытье и хранение тайника было женской работой. Для рытья ямы использовалась мотыга с короткой ручкой; в мое время ее делали из железа; в старину, как я слышал, из кости.

Я сам выкопал не одну яму для тайника. Я начал с того, что выкопал круглое отверстие, убирая разрыхленную землю мотыгой. По мере углубления ямы выкопанную землю уносили в деревянную миску. Я стоял в яме, поставив миску у своих ног, и работал мотыгой, сгребая землю в миску. Когда миска наполнилась, я передал ее матери, которая унесла ее и опустошила.

Мне потребовалось два дня и добрая часть третьего, чтобы выкопать яму для тайника, моя мать помогала мне убирать грязь; я имею в виду такую яму для тайника, какой мы пользовались в семье моего отца, и которая, как я уже говорил, была достаточно большой, чтобы на дно можно было вделать чехол для лодки.

Траншея для перфорационной крышки устья была самой последней частью тайника, которую нужно было вырыть; но я опишу использование этой траншеи чуть дальше.

Трава для облицовки

Когда яма для тайника была полностью выкопана, ее нужно было выстелить травой. Трава, использовавшаяся для этой цели и для заделки устья тайника, была длинной голубоватой, которая растет возле источников и водотоков в этой резервации; она достигает около трех футов в высоту. Осенью эта трава высыхает на верхушке, но у корней все еще зеленая; затем мы срезаем ее мотыгами и, собрав в пучки, отправляем в деревню.

Эта голубоватая трава была единственным видом, использовавшимся для выстилki тайника. Из неоднократных испытаний мы знали, что другие виды травы плесневеют и плохо сохраняются.

Пучки травы

Помню, однажды мы с мамой отправились косить траву. Я взял с собой пони, чтобы отвезти наши вещи домой. Я нагрузил пони четырем пучками травы, по два с каждой стороны, привязал к седлу. Пучок был около четырех футов длиной и от двух с половиной до трех футов толщиной, плотно прижатый друг к другу. Из одного свертка получилась ноша для женщины.

Помимо четырех узелков, навьюченных на моего пони, мама отвезла один узелок обратно в деревню, и три или четыре собаки тащили каждый по узелку на волокуше.

Мы подсчитали, что три таких пачки понадобятся для выравнивания и закрытия большой ямы-тайника; и две с половиной пачки - для ямы меньшего размера. Сотня таких связок понадобилась, чтобы покрыть крышу земляного домика. Долгое использование позволило нам делать свертки примерно одинаковыми по весу, хотя, конечно, в те дни у нас не было весов для их взвешивания.

Веревка, Связывающая Траву

Каждый сверток был перевязан травяной веревкой. На грядке с этой травой, растущей у источника или ручья, часто находят пожухлую траву позапрошлого года или даже двухлетней давности, стоящую среди других травяных стеблей, которые еще немного позеленели у корней. Чтобы сделать связующую веревку, я должен использовать только сухую траву. Я сделал это следующим образом:

Я наклонился, взял в руки пучок травы, скручивая его влево и одновременно осторожно приподнимая, когда все сухие стебли обломятся у корней. Я сделал полшага вперед, положил скрученный конец пряди на землю и схватил другой пучок травы, который я повернул влево и отломил, как и раньше; но я скрутил новый пучок таким образом, что он стал частью продолжающейся скрученной пряди. Я продолжала так до тех пор, пока у меня не получилась прядь, достаточно длинная, чтобы завязать свой пучок. [Рисунок 26](#) представляет собой набросок, сделанный по моему описанию пучка травы, с изображением травяной веревки и галстука.

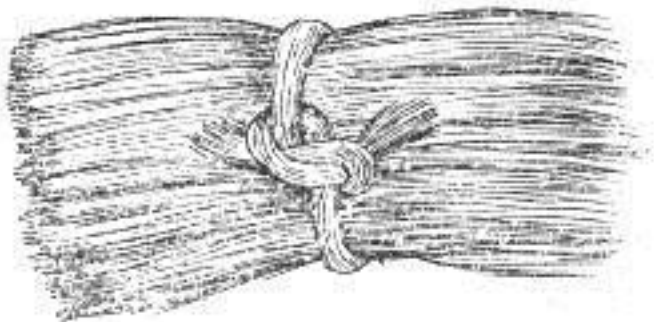


Рисунок 26

Точное воспроизведение рисунка Goodbird. Галстук произносится "точно" женщиной-птицей-буйволом.

Сушка пучков Травы

Эти пучки травы мы приносили домой и оставляли сушиться до тех пор, пока не были готовы их использовать. Непосредственно перед использованием мы отнесли пучки на крышу земляного домика, разорвали связывающие веревки и разложили траву сушиться в течение одного дня.

Ивовый Пол

Стены тайника были оставлены голыми для подстилки из травы, но на дне был уложен пол. Это было довольно просто сделано путем сбора сухих ивовых прутьев и равномерного их размещения на дне ямы.

Травяной Покров

По этому ивовому настилу трава, теперь полностью высушенная, была равномерно распределена на глубину около четырех дюймов. Затем по стенам насыпали траву на глубину трех-четырех дюймов и удерживали на месте примерно с помощью восьми ивовых палочек. Они были прикреплены вертикально к стенам и прибиты деревянными штырьками, каждый из которых был сделан из развилки мертвой ивы, как показано на [рисунке 27](#). Концы палочек должны доставать до горловины тайника в месте, обозначенном на схеме как *B* ([рисунк 25, стр. 87](#)).

Мы тщательно распределили травяную подстилку равномерно по стенам; и мы были особенно осторожны, чтобы не допустить спутывания концов корней, поскольку они были очень склонны к этому.

Следует заметить, что ивовый настил ямы, ивовые подпорки и деревянные штыри, которые удерживали их на месте, были сделаны из мертвых и сухих ив; это было сделано для того, чтобы все внутри ямы было совершенно сухим.

На то, чтобы выстелить яму для тайника травой, не потребовалось много времени.

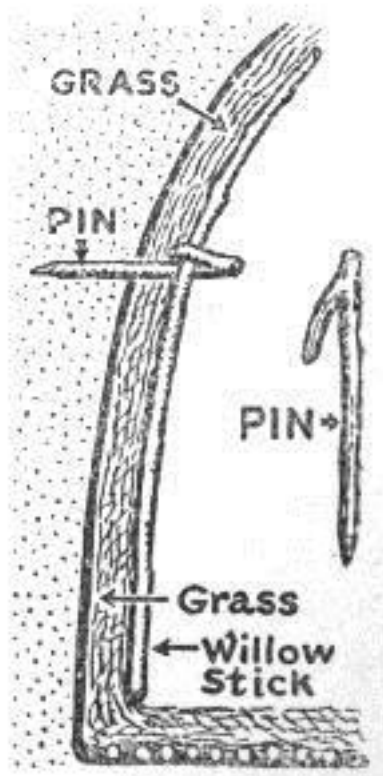


Рисунок 27

Нижнее покрытие из кожи

Если яма для тайника была маленькой, мы покрывали дно круглым куском кожи, обрезанным по размеру дна ямы, и укладывали его прямо на травяную подстилку, которой был покрыт ивовый настил; но если яма для тайника была большой, мы вставляли на дно кожаное покрытие лодки для быков, сняв ивовый каркас.

Хранение тайника

Теперь тайник был готов к хранению.

Мы с мамой — а под "моей мамой" я всегда подразумеваю одну из двух моих матерей, потому что моя мать, родившая меня, умерла, — принесли старый чехол от палатки из земляного домика и положили его рядом с ямой для хранения тайника так, чтобы один конец чехла свисал с устья ямы. На это покрытие палатки мы высыпали большую кучу очищенной спелой кукурузы, принесенной в корзинах из лодок для перевозки быков, в которых она временно хранилась внутри вигвама. Мы также принесли много плетеных кукурузных ниток и разложили их с одной стороны покрытия палатки. Наконец, мы принесли несколько ниточек сушеных кабачков и разложили их на покрытии палатки.

Из сушеных кабачков я брала только по одной нитке за раз, складывала вдвое и перекидывала через левую руку. Связка сушеных тыкв, как я уже говорил, всегда была длиной в семь индийских сажень; и я описал индийскую сажень как расстояние от кончиков пальцев одной руки до кончиков пальцев другой, когда обе руки вытянуты в обе стороны. Поскольку эти измерения производились работницами, индийская сажень в среднем составляла около пяти с половиной футов в длину. Мы по опыту знали, что связка сушеных кабачков длиной в семь индийских сажень весит примерно столько, сколько может удобно нести женщина. Веревка длиной в восемь сажень была бы слишком тяжелой, а веревка длиной в шесть сажень была бы довольно короткой.

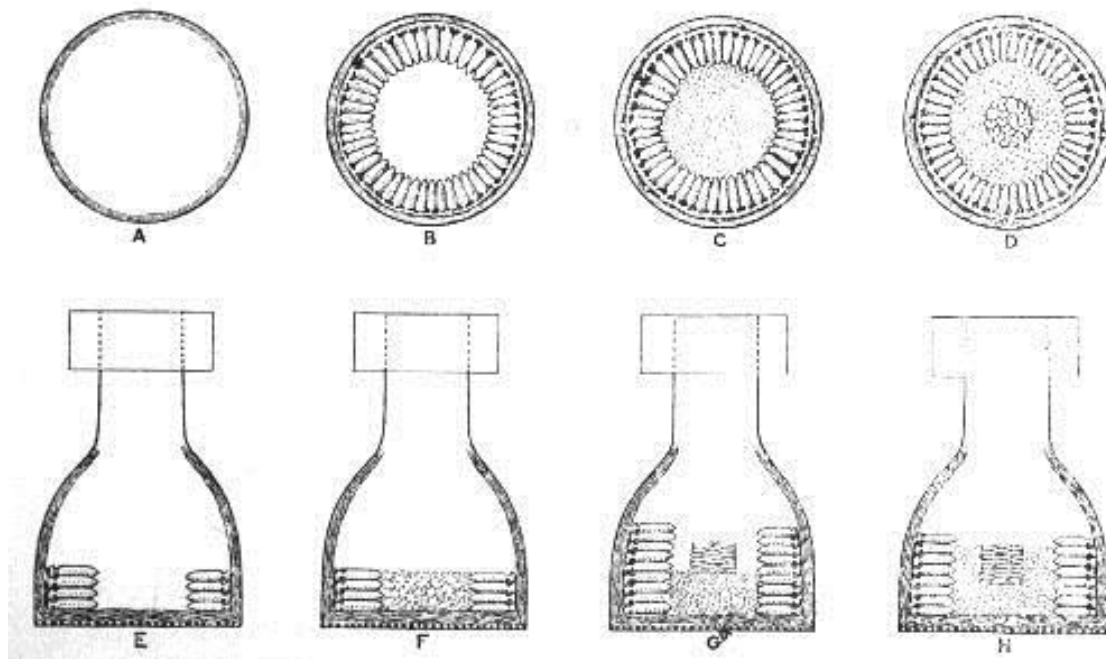


Рисунок 28

План тайника в горизонтальной секции: А, пол, готовый к хранению; В, первый ряд плетеных нитей; С, рассыпанная кукуруза; D, первая нитка для кабачков.

В вертикальном разрезе: Е - первый ряд плетеных ниточек кукурузы; F - добавление рассыпчатой кукурузы; G - первая ниточка для тыквы; Н - рассыпчатая кукуруза, насыпанная вокруг тыквы.

Когда все было готово, моя мать спустилась в яму для хранения. Наклонившись над отверстием, я протянула ей плетеную кукурузную нить. В семье моего отца мы обычно заплетали пятьдесят четыре или пятьдесятпять колосьев на нитку; и женщина могла носить около трех нитей на левом плече. Эти плетеные струны, как я уже говорил, мы с мамой принесли со сцены для сушки; она встала на пол сцены и протянула мне плетеные струны, и я отнес их в тайник.

Затем, как я уже говорил, наклонившись над ямой, я протянул матери одну из плетеных бечев, которые теперь кучкой лежали на покрывале палатки. Моя мать взяла кукурузную нить, сложила ее один раз и плотно уложила у стенки ямы для хранения, на дно, покрытое кожурой, так, чтобы кончики початков были направлены внутрь. Сложенная таким образом бечевка предохраняла початки от соскальзывания и более прочно удерживала их на месте; а початки, прислоненные концом к стенке, были лучше защищены от попадания влаги.

Моя мать продолжала делать это по всему дну ямы, пока не окружила ее рядом кукурузных колосьев, уложенных у стены, глубиной в два початка; поскольку нити были сложены вдвое, они лежали на глубине в два початка.

Теперь моя мать начала второй ряд или серию сплетенных вдвое колосьев кукурузы, укладывая их поверх первого ряда; и вот так, чтобы все колосья были направлены внутрь. Когда эта серия была завершена, дно ямы для хранения было окружено плетеными колосьями кукурузы, которые, поскольку были удвоены, теперь лежали на глубине четырех початков.

Теперь моя мать крикнула мне, что она готова к лущеной, или рассыпчатой, кукурузе. Повинуясь ей, я столкнул очищенную кукурузу, лежавшую на крышке палатки, вниз по свисающему концу шкуры в яму для хранения, пока дно ямы не оказалось на уровне верха четырехъярусного ряда плетеных кукурузных ниток. Теперь будет видно, насколько необходимо было положить шкуру или чехол для лодки на дно ямы для хранения, чтобы получить это очищенное от скорлупы зерно.

Затем я передал вниз связку сушеных кабачков длиной в семь саженой; моя мать свернула их в рулон и сложила в центре ямы для хранения поверх очищенной кукурузы. Я уже говорил, что эта рыхлая кукуруза лежала на одном уровне с самым верхним рядом початков, прислоненных к стенке ямы, но не полностью закрывала початки. Я помню, когда я посмотрел вниз, в яму, я увидел эти кукурузные початки, лежащие по кругу вокруг рыхлой кукурузы внутри. На рисунке 28, нарисованном под моим руководством, в серии грубых набросков показано, как была заполнена яма для тайника.

Я снова передала маме плетеные колосья кукурузы. Она сложила их вдвое, как и раньше, и разложила вдоль стенки ямы для хранения, пока они не оказались на одном уровне с верхушкой кучи кабачков, свернутой в центре. Теперь у нас не было какого-либо фиксированного

количества рядов кукурузы для укладки; моя мама просто укладывала сложенные вдвое косички вдоль стены, пока они не сравнялись с верхушкой свернутой кабачковой бечевки.

Затем мама позвала меня, и я снова засыпал рассыпанную кукурузу в яму для хранения, пока она едва не покрыла свернутую кольцами кучку тыквы и самый верхний ряд плетеных початков.

Цель того, чтобы поместить тыкву в центр очищенной кукурузы, заключалась в том, чтобы защитить ее от сырости. Очищенная от скорлупы спелая кукуруза портится не так легко, в отличие от сушеных кабачков. Поэтому мы позаботились о том, чтобы хранить связки кабачков в самом центре ямы для хранения и окружить их со всех сторон рыхлой кукурузой; это защитило кабачки и сохранило их сухими.

Мы продолжали работать, моя мать и я, пока тайник не был заполнен. В яме-тайнике среднего размера мы обычно храним четыре связки сушеных кабачков длиной семь сажений, свернутые каждая в кучку в центре ямы и спрятанные, как описано, в рассыпчатой кукурузе; и, насколько я помню, потребовалось около тридцати или более плетеных кукурузных ниток, чтобы уложить их вдоль стенки ямы среднего размера; но моя память здесь немного неточна, и эта оценка может быть не совсем точной.....

Мы заполнили яму примерно до точки, обозначенной на схеме как *B* (рисунок 25), причем последние два фута были заполнены только очищенной кукурузой; таким образом, последняя гирлянда кабачков, помещенная в яму для хранения, должна быть покрыта по крайней мере двумя футами рыхлой кукурузы.

Поверх этой очищенной кукурузы, в точке *B* на схеме, мы плотно приладили круглую крышку, вырезанную из толстой кожи бока быка-буйвола. Шкура быка толще, чем у коровы-буйволицы, и по этой причине ее редко шили на одежду; но были цели, для которых шкура быка была предпочтительнее. Таким образом, тяжелые, покрытые густой шерстью части бычьей шкуры широко использовались для изготовления седельных шкур, потому что тяжелая шерсть защищала спину лошади; а короткошерстные части широко использовались для изготовления крышек тайников. Используя эти части шкуры в качестве покрывал, нам не пришлось утруждать себя соскабливанием шерсти, которая летом на боках буйвола очень короткая. Кожицу укладывали волосковой стороной вверх, так, чтобы мякоть прилегала к рыхлой кукурузе.

На это укрытие из шкур мы с мамой положили траву,^[19] того же вида, который использовался для облицовки стенки тайника.

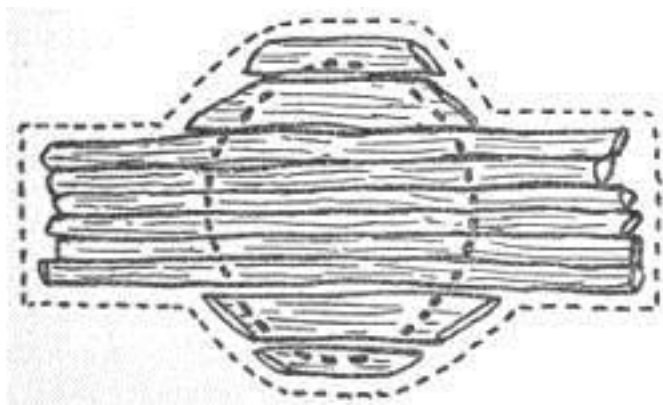


Рисунок 29

Перерисовано по эскизу Гудберда.

Крышка Перфоратора

На эту траву, если яма была поменьше, мы клали перфораторы; и эти перфораторы, как я уже сказал, лежали в траншее.

Отбойники, отколотые от небольших бревен, укладывали в траншею плоской стороной вниз, чтобы они не раскачивались. Было около пяти основных досок, или перфораторов, средняя из которых была самой тяжелой, чтобы лучше выдержать вес любой лошади, которая могла случайно переступить порог тайника. По обе стороны от этих основных пуансонов находились два более коротких, уложенных так, чтобы закрывать небольшую область устья ямы, не закрытую основными пуансонами.

Рисунок 29 от Goodbird, сделанный по небольшой модели, которую я сделал для вас во дворе вождя Волков, объясняет это. Перфораторы, показанные на рисунке, точно соответствуют желобу; и их очерченный контур также отражает форму желоба. Пунктирный круг представляет устье ямы, теперь скрытое лежащими перфораторами.

На перфораторы мы теперь положили траву, полностью заполнив устье ямы, и даже насыпали ее, может быть, на фут выше уровня земли; мы тщательно затоптали ее до самого устья ямы.

Поверх этой травы мы соорудили второе укрытие, вырезанное, как и первое, из шкуры буйвола; и сверху насыпали землю, пока яма не оказалась вровень с землей.

Наконец, мы засыпали это место пеплом и мусором, чтобы скрыть его от любого врага, который мог бы рыскать вокруг зимой, когда деревня опустеет.

Я уже говорил, что перфораторы, лежащие в траншее, использовались для прикрытия устья тайника меньшего размера. Если яма была большего размера, я выкапывал ножом примерно на глубине двух футов в горловине или отверстии прямоугольной формы с обеих сторон. Перфораторы были воткнуты в одно из этих прямоугольных отверстий и протянуты через другое, закрывая вход в яму; и, как и в яме поменьше, там было несколько основных перфораторов, с одним или двумя меньшими и короче с каждой стороны. В два отверстия над концами перфораторов была набита трава, чтобы укрепить последние. Над перфораторами устье ямы, как и отверстие ямы поменьше, было засыпано травой, круглой кожурой и землей.

Два прямоугольных отверстия, которые я вырыл своим ножом в горловине большей ямы, находились, как будет отмечено, немного дальше, чем дно траншеи меньшей ямы. Это произошло потому, что шея была длиннее в ямке большего размера.

Тайники в домике Маленького лодыжки

Первый Аккаунт

На схеме (**рисунок 30**) я отметила расположение тайников, которыми мы пользовались в семье моего отца, когда я была девочкой. В тайнике А хранилась кукуруза в твердой желтой скорлупе;

но косы, сложенные у стенки ямы, были из белой кукурузы; так же, как и из *B* и *C*. В тайнике *D* хранились сушеная вареная кукуруза и связки сушеных кабачков.

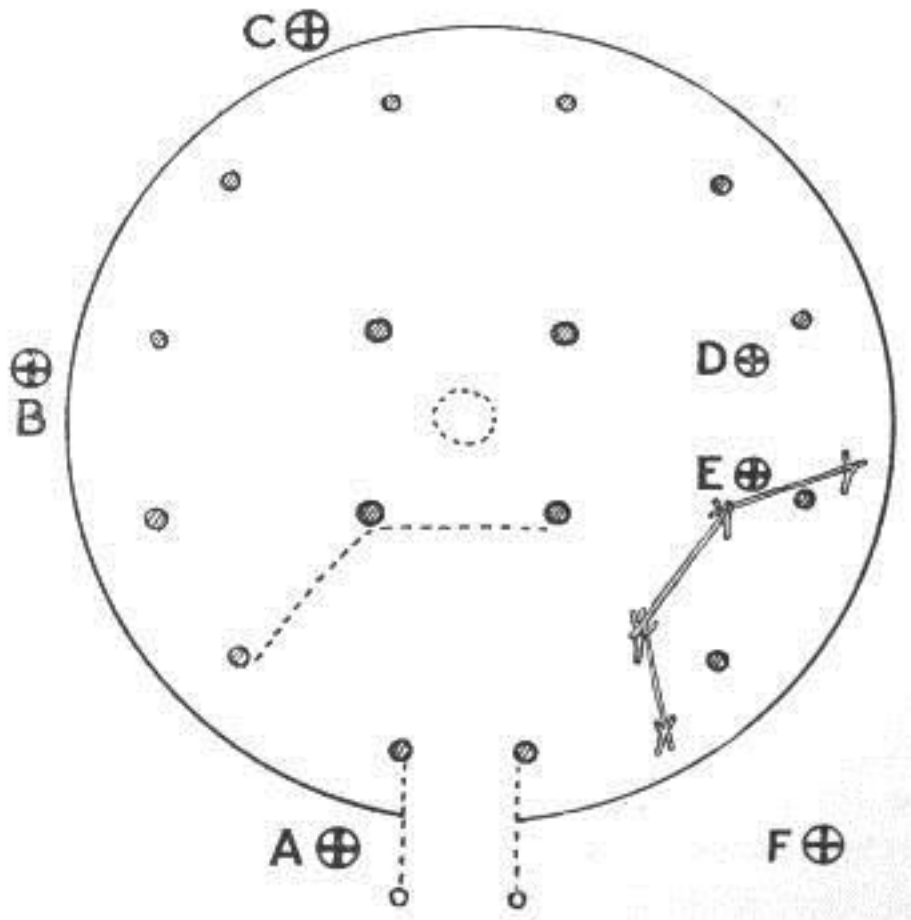


Рисунок 30

Иногда в один из тайников за пределами сторожки мы кладем мешок фасоли, а иногда и два мешка. Каждый мешочек был сделан из кожи и был длиной примерно с руку; его форма была длинной и округлой.

Осенью, когда мы отправлялись в наши зимние домики, кукурузу, тыкву, фасоль и все остальное, что было необходимо, мы грузили на наших лошадей и брали с собой. Как только мы пришли в наш зимний домик, мы сразу же приготовили тайник и спрятали эти вещи.

Мы открывали тайник всякий раз, когда у нас заканчивались припасы. Когда это должно быть, спросите вы? Когда у нас заканчивались припасы. Это может произойти в любой момент. Помню, однажды зимой у нас закончилась провизия, и несколько наших людей покинули зимнюю деревню и отправились в домики в деревне Лайк-а-фишхук, чтобы открыть тайник. Сиу окружили их там. Наши люди укрылись в чем-то вроде форта, принадлежавшего торговцам, и открыли огонь из верхней комнаты; они убили двух сиу.

Яма для кэширования *F* на диаграмме, которую мы сделали позже. Яма *E* тоже была более поздней постройки; мы вырыли ее после того, как заготовили картошку; она находилась внутри сторожки и рядом с загонем для лошадей.

Тайник С нам пришлось оставить, потому что в него забрались мыши, и мы не могли от них избавиться. Поэтому мы засыпали его землей и выкопали яму D. Мы хранили мармеладную кукурузу в тайнике D и использовали ее в течение двух лет. На третий год сиу напали на нашу деревню зимой, украли нашу кукурузу и сожгли дом моего отца дотла.

Я рассказывал вам, как тайник использовался для хранения вещей на зиму; но я не имею в виду, что летом от него не было никакой пользы. Ранней весной мы положили в яму для хранения два больших пакета вяленого мяса и пузырек, полный костного жира. Мы не доставали их примерно до августа или чуть раньше. Мясо все равно будет вкусным, а костный жир твердым и сладким, как если бы оно было замороженным.

Тайник прослужил долго, им пользовались год за годом.

Второй аккаунт в другой день

У нас было четыре ямы для хранения зерна для семьи моего отца; в одной хранились кабачки, овощи, кукуруза и т.д.

Во втором лежала очищенная желтая кукуруза. В этом тайнике обычные нити кукурузы, уложенные вокруг, чтобы защитить очищенное зерно от стены, были из белой кукурузы. Мы не скручивали жесткую желтую кукурузу. Это была кукуруза, которую мы не часто использовали для запекания.

В третьем тайнике хранилась белая очищенная кукуруза, защищенная обычными плетеными нитками из белой кукурузы.

Четвертый тайник был небольшим внутри сторожки; здесь мы хранили сушеную дикую репу, сушеную черешню и вяленые июньские ягоды, а также любые ценные вещи, которые мы не могли взять с собой в нашу зимнюю деревню.

Наши тайники по большей части располагались за пределами сторожки, потому что внутри сторожки водились мыши, а они доставляли много хлопот.

В тайнике, где мы хранили нашу желтую кукурузу, мы хранили зерно рассыпчатым, а не в мешках.

Я, конечно, знал, где находится каждый тайник.

Сиу иногда нападали на нас зимой и совершали набеги на наши запасы кукурузы. Однажды зимой (примерно в 1877 году) они пришли и сожгли наши хижины и украли все, что было в наших тайниках.

Мы вернулись с зимовья в нашу постоянную деревню незадолго до того, как на Миссури сошел лед, или во второй половине марта.

Схема ложа Маленькой лодыжки

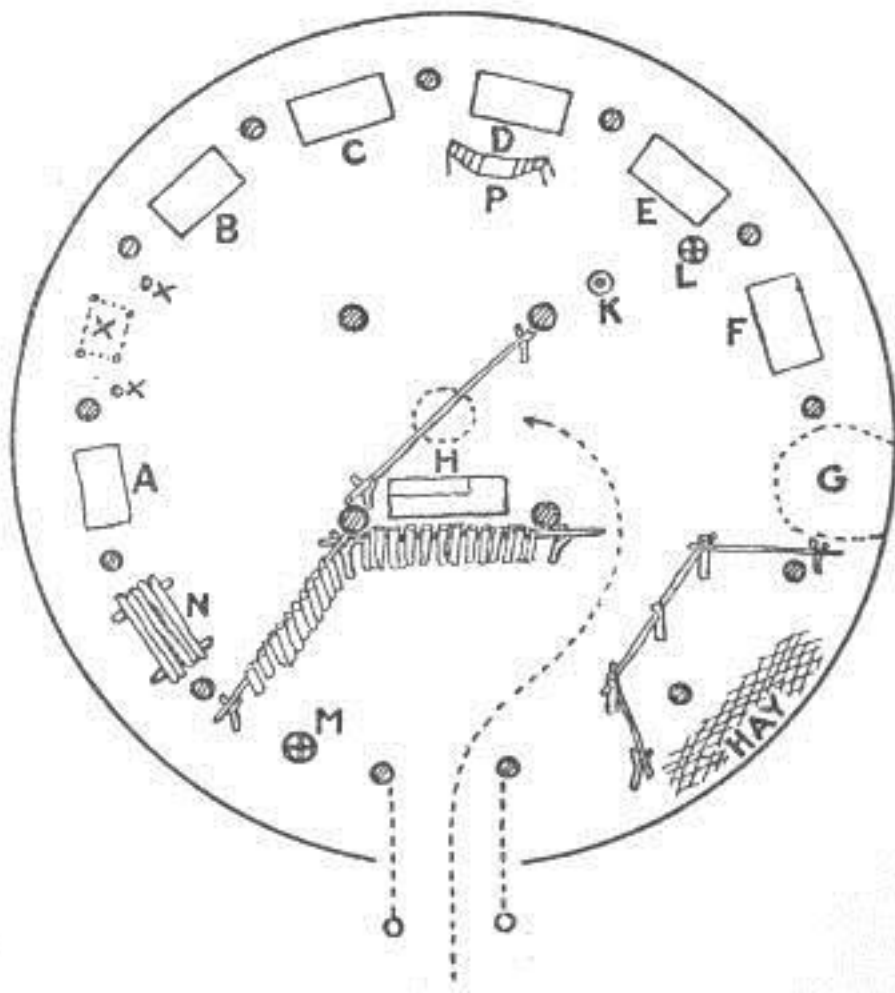


Рисунок 31

Перерисовано по эскизу Гудберда.

А. Ложе на маленькой лодыжке и удары-у многих-женщин.

Б. Постель вождя Волков и его жены.

С. Постель Медвежьего хвоста и жены.

Кровать Звездного Сына и его жены-женщины-птицы-Буйвола.

Е. Ложе из мух-низкое, с Желтыми волосами спереди и Упавшими на его дом тремя мальчиками.

Черепашье ложе Ф..

G. Место для хранения топора, сена, дров или любых других вещей, которые можно сложить или убрать.

Х. Кровать Маленьких Глаз, старшая сестра многих женщин; кровать здесь, у камина, самая теплая, обычно предназначалась для пожилых людей. (Маленькие Глазки - это, вероятно, то же самое, что Красный Цветок).

К. Кукурузная ступка и пестик.

Тайники Л. и М.

Н. Платформа из плит, на которой хранились продукты питания, посуда и т.д.

Р. Кресло с откидной спинкой или родное кресло.

XXX. Лекарства для маленькой лодыжки или священные предметы.

Рисунок 31 - схема ложа маленькой лодыжки, насколько я ее помню. Мои три брата спали в одной постели Е, но часто Вождь Волков или Медвежий Хвост и их жены были в отъезде, останавливаясь в каком-нибудь другом домике, возможно, у матери жены; иногда они гостили там подолгу. Затем мальчики могли бы воспользоваться свободной кроватью приезжей пары.

Все кровати были застланы шкурами, как я вам уже описывал.

Маленькие дети спали со своими родителями.

Я не знаю, почему мой отец поставил свои медицинские святыни в задней части сторожки. Наша семья была большой, и места для всех кроватей с одной стороны не хватало. Вероятно, Маленький Лодыжка хотел, чтобы лекарства были рядом с его кроватью, а не там, где были дети.

ГЛАВА VIII СОЗДАНИЕ СУШИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ

Этапы в деревне, похожей на рыболовный крючок

Когда я была девочкой, в деревне Лайк-а-фишхук было около семидесяти домиков. Перед каждым домиком стояла площадка для сушки кукурузы.

Что перед ложей Маленького Лодыжки была трехсекционная сцена из восьми столбов. Белое Перо или его жены владели двумя такими большими сценами с восемью столбами, по одной перед каждой из их двух лож, потому что у Белого Пера было четыре жены. У многих Наростов — у женщины — была большая восьмипостовая стадия. В деревне было еще несколько восьмипостовых дилижансов, но они были небольшими, с узкими участками и столбами, расположенными относительно близко друг к другу.

Все остальные сцены в деревне, насколько я помню, были шестиступенчатыми, или двухсекционными.

Во всех случаях, будь то сцена с шестью или восемью стойками, пол поддерживался двумя длинными, но узкими балками, которые проходили по всей длине сцены.

Описание, которое я сейчас дам для изготовления сушильной ступени, представляет собой ступень на восьми столбах, вроде тех, что всегда стояли перед вигвамом моего отца.

Распиловка бревен

Все бревна, которые мы использовали для строительства сушильной площадки, были сделаны из тополя. Будучи, таким образом, из мягкой древесины, бревна не прослужили так долго под воздействием непогоды; а сцена, построенная из бревен тополя, прослужила всего около трех лет; на четвертый год, если сцену не перестроить, столбы сгнили, и сцена рухнула бы. В отличие от столбов на стадии наблюдения, столбы на стадии сушки всегда тщательно очищались от коры, так как они быстрее гнили, если кора оставалась на них.

У моей матери на стадии сушки, как я уже говорил, было восемь столбиков; и эти столбики мы срезали вилками наверху. Если бы мы могли их найти или если бы у нас было время поохотиться за ними в лесу, мы вырезали бы столбы с двойной развилкой, как на [рисунке 32](#). Но гораздо проще было достать стойки поменьше, высотой с пол сцены. Такой столб имел только одну развилку наверху, в которой лежала одна из балок, поддерживавших пол; и рядом с ним стоял дополнительный столб, более длинный и не такой тяжелый, для поддержки перил в верхней части сцены. Однако, подсчитывая количество постов на этапе, я считаю пост с одним ответвлением и сопутствующий ему пост всего лишь одним постом.

Для двух длинных балок, на которые должен был быть уложен пол сцены, мы срубили два довольно тонких бревна, самых длинных, какие смогли найти в лесу.

Все эти бревна мы распиливаем в летнее время, очищая от коры и давая им полежать до зимы, чтобы подсохли. Затем, когда земля покрылась снегом, мы привязали веревки к закаленным бревнам и потащили их в деревню.

Сцена была построена следующей весной или летом, чтобы быть готовой к осеннему сбору урожая; так что мы обычно рубили бревна для сцены за девять месяцев или год до того, как они должны были быть использованы при ее строительстве.

Копание ям для столбов

Когда мы были готовы приступить к строительству, первое, что нам нужно было сделать, это отметить отверстия для столбов. Мы уложили две длинные балки пола параллельно земле, на таком расстоянии друг от друга, чтобы охватить пространство, необходимое для сцены. Затем мы отметили места для отверстий для столбов на соответствующих расстояниях вдоль внутренней стороны двух балок; таких отверстий для столбов было восемь, по четыре с каждой стороны.

Эти ямы для столбов были вырыты длинной палкой-копалкой и удалена грязь на глубину женской руки от плеча до кисти; это было все, на какое можно было протянуть руку, чтобы убрать грязь. Чтобы сделать отверстия для столбов на всю глубину, я взял палку и измерил на ней длину своей руки от плеча до пальцев; этой палкой я прощупывал отверстия, чтобы убедиться, что они правильной глубины.

Теперь мы расположили все стойки в ряд и расположили их так, чтобы развилки, на которые должны были крепиться балки перекрытия, лежали по прямой линии; то есть, если бы стойки были двухразветвленными, все развилки *С* (рисунок 32) лежали бы по прямой линии; а если бы стойки или некоторые из них были одноразветвленными, их вершины находились бы на одной линии с развилкой *С* двухразветвленных стоек.



Рисунок 32

На всех столбах теперь была проведена угольная линия в точке *А* (рисунок 32). Расстояние от *А* до *В* (рисунок 32) должно равняться длине женской руки, которая также равнялась глубине отверстия от столба. Но при обрезке столбов, независимо от того, насколько осторожными мы были, всегда были некоторые отклонения в длине, так что участок от *А* до *В* на разных столбах мог немного отличаться.

Теперь, когда все столбы были отмечены угольной линией, каждый из них был подкатан к соответствующему отверстию для столба, и часть *АВ* на столбе была тщательно измерена и сравнена с глубиной отверстия. Для этой цели снова вошла в обиход палочка, используемая для зондирования отверстий в столбах. Если длина детали *АВ* на каком-либо столбе оказывалась на дюйм или два длиннее моей руки, отверстие в столбе углублялось до такой же степени. Все это было необходимо для того, чтобы, когда столбы были опущены в отверстия, развилки, на которые должны были крепиться балки пола, лежали на одной высоте.

Я уже говорил, что вокруг каждого столба в точке *А* была проведена линия углом (рисунок 32). Положение этой линии после того, как была проведена первая, было получено путем измерения

от развилки С; и было позаботилось о том, чтобы измерения на всех столбах были точно одинаковыми. Угольная линия полностью опоясывала столб.

Подъем рамы

Теперь столбы были подняты и опущены в отверстия для столбов; подъем производился вручную. Стойки были повернуты так, чтобы вилки находились в нужном положении для установки балок пола и верхних направляющих; была установлена двухразветвленная стойка с зубцом С (рисунок 32), повернутым внутрь.

Рядом с одинарным разветвленным столбом должен был быть дополнительный столб, тоже разветвленный, для поддержки перил в верхней части сцены. Эта вспомогательная стойка была не такой тяжелой, но, конечно, длиннее. Она стояла рядом с основной стойкой и была тщательно отрегулирована для правильного размещения верхней перекладины. Он был привязан к главному столбу ремешком из зеленой кожи.

Этот ремешок может проходить вокруг более короткого стержня чуть ниже его развилки; или он может привязывать дополнительный стержень к одному из зубцов самой вилки.

Если бы у меня было несколько двухразветвленных стоек и несколько одноразветвленных стоек с дополнительными стойками рядом с ними, потребовалась бы небольшая подгонка, чтобы отрегулировать их все так, чтобы балки пола и поручни лежали правильно. Чтобы лучше это сделать, в мои привычки не входило уплотнять землю вокруг столба до тех пор, пока рама не была установлена и отрегулирована; поскольку небольшие неровности в креплении можно было устранить, слегка сдвинув столбы, когда они стояли незакрепленными в своих отверстиях. Когда рама была должным образом отрегулирована, я взял свою палку—копалку — она всегда была длинной и использовалась для рытья ям - и утрамбовал землю вокруг основания каждого столба, укрепляя его.

У моего племени был обычай при рытье ям для столбов вкапывать каждый по диаметру своего столба или как можно ближе к нему; тогда поднятые столбы плотно вставлялись в ямы.

После того как две длинные балки пола были подняты на место, были подняты и два столба, из которых должны были получиться верхние перила. Эти рейки были такой же длины, но не такими тяжелыми, как балки перекрытия. Теперь мы были готовы укладывать пол.

На Полу

Пол сцены был сделан из тополевых досок. Тополевые бревна диаметром от девяти до двенадцати дюймов были обрезаны соответствующей длины. Из центра каждого была вырублена доска с помощью топора и клина. Эти доски были уложены для устройства пола, концы досок опирались на две балки перекрытия, которые лежали на развилках стоек. Мы позаботились о том, чтобы пол был как можно более плотным. Доски были тщательно подогнаны друг к другу, и если в доске было какое-нибудь маленькое неровное место, которое оставляло трещину в полу, мы засовывали в щель сухой кукурузный стебель, чтобы ни один початок не мог провалиться.

Доски, из которых был сделан пол, не были привязаны к балкам перекрытия и никак не утяжелялись; их собственный вес удерживал их на месте.

Я уже говорил, что сушильный цех приходилось перестраивать примерно каждые три года, потому что за это время столбы сгнили. Этого нельзя было сказать о досках пола; они прослужили гораздо дольше и использовались год за годом.

Удерживающие Стринги

Восемь столбов сцены стояли парами, по столбу с каждой стороны пола; и между верхушками каждой пары столбов был привязан ремень из зеленой кожи, оставленный сушиться. Эти ремни удерживали сцену и делали ее прочнее; часто их также использовали для крепления верхних поручней к развилкам стоек.

Лестница

Сцена всегда стояла перед земным домиком длинной стороной к двери. Лестница стояла у самого правого углового столба — когда выходишь из ложи, — а подножие лестницы находилось немного в стороне от сцены. Верхняя часть лестницы была прислонена к концу балки перекрытия со стороны, соседней с домиком.

Конечно, если бы лестницу оставили здесь без ничего, что удерживало бы ее, она упала бы на расшатанные доски пола сцены и сдвинула бы их с места. Чтобы предотвратить это, к двум стойкам *A* и *B* был крепко привязан шест ([рисунок 12](#)), который опирался на две балки пола сразу за стойками. Лестница опиралась на этот столб. Чтобы принять столб, балки пола были сделаны так, чтобы немного выступать вперед в конце лестницы на сцене.

Лестница была сделана из ствола тополя диаметром около десяти дюймов с выемками для ступеней. На нижнем конце он был подведен к краю, чтобы прочнее упираться в землю и не поворачиваться, когда кто-то наступит на него. На верхнем конце сзади была вырезана выемка для установки конца балки пола, на которую опиралась лестница. (См. [рисунок 33](#).)



Рисунок 33

Лестница всегда стояла на одном фиксированном месте; или, если по какой-либо причине ее приходилось передвигать во время работы, мы старались предупредить наших друзей. Одна женщина в нашей деревне однажды передвинула свою лестницу на другое место на своей сцене и забыла об этом. Когда она начала спускаться, то наступила на старое место, упала и сломала обе руки. Нам не хотелось, чтобы лестницу убирали с ее привычного места, опасаясь именно таких несчастных случаев.

Когда хозяйка спустилась со своей сушильной площадки, она сняла стремянку и положила ее на землю рядом со сценой. Посторонним не подобало подниматься на сушку, и детям туда не разрешалось подниматься.

Иногда приходили соседи и брали лестницу напрокат; но когда ею не пользовались, ее надлежащее место было на земле у сцены.

Вы спрашиваете меня, как мы, индианки, поднимались и спускались по лестнице. Я никогда не думал, что у нас есть какой-то особый обычай в этом отношении; но теперь, когда вы обратили на это мое внимание, я вспоминаю, что женщина поднималась и спускалась по лестнице лицом к сцене, что создавало впечатление, что она поднимается боком и спускается таким же образом.

Поднимаясь по лестнице, я обычно ставил левую ногу на самую нижнюю ступеньку; переносил правую ногу вперед и через левую на вторую ступеньку; затем мою левую ногу мимо правой ноги и позади нее, лицом к сушильной площадке. Моя левая рука могла касаться лестницы, а могла и не касаться, поскольку я привык подниматься по ней и не испытывал страха.

Спускаясь по лестнице, я ставил правую ногу на самую верхнюю ступеньку и перекрывал ее левой; и так до тех пор, пока не достиг нижней.

Я не знаю, был ли у других женщин точно такой же обычай, потому что я никогда не наблюдала и не задумывалась об этом; но я точно знаю, что всегда, поднимаясь или спускаясь, индианка шла боком, лицом к сцене.

Расширение сцены

В некоторые годы, если урожай кукурузы в нашей семье был очень большим, мы увеличивали стадию сушки, делая ее длиной в пять столбов вместо четырех с каждой стороны. Другие семьи поступали точно так же, по мере необходимости; у одной семьи могло быть достаточно кукурузы, чтобы ей потребовалось блюдо длиной в пять столбов, в то время как другой семье требовалось блюдо длиной всего в четыре столба с каждой стороны. Ступени, действительно, различались по длине в зависимости от потребностей семьи, но все они были примерно одинаковой ширины.

Нынешние этапы

Стадия, которую я описываю, относится к тому типу, который использовался в моем племени, когда я была маленькой девочкой двенадцати или тринадцати лет. В настоящее время мы больше не используем эту, нашу старую форму, а вместо нее используем форму Арикара.

Сцена Арикара отличается тем, что ее пол выложен ивами, и ее легче сделать. Потребовалось два дня, чтобы соорудить сцену старомодного вида, такую, как я описывал.

Строительство, Женская работа

Сооружение сушильной площадки было женской работой, хотя мужчины помогали поднимать тяжелые столбы и балки перекрытия. В семье моего отца сцену строили две мои матери и я; но мой отец также помогал нам, особенно если нужно было что-то тяжелое поднять.

Измерения ступени

Теперь я приведу вам размеры такой сцены, какими мы пользовались в семье моего отца.

Расхаживая здесь, по земле, я думаю, что длина сцены была примерно такой же — футов тридцать.^[20] Его ширина была примерно такой — двенадцать футов. От земли до верха сцены пол был немного выше, чем женщина может дотянуться рукой, или около шести футов шести дюймов; в деревне были лошади, и пол сцены должен быть достаточно высоким, чтобы лошади не могли дотянуться до кукурузы. От пола сцены до верхних перил было примерно столько же высоты (если поднять палку), или пять футов девять дюймов.

Теперь я дам вам размеры стоек и балок; и для этого мы воспользуемся маленькой моделью, которую я сделал для вас. В этой модели я использовал стойки с двойным разветвлением с одной стороны и одинарные стойки с дополнительными стойками с другой стороны.

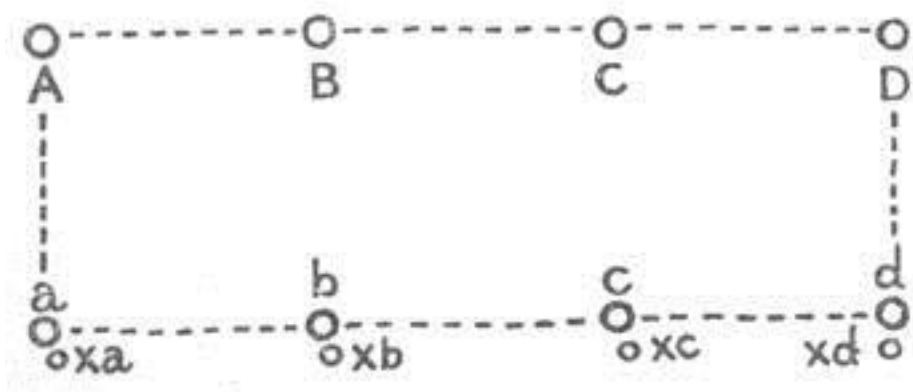


Рисунок 34

На схеме (рисунок 34) *A, B, C, D* - стойки с двойным ответвлением; *a, b, c, d* - стойки с одинарным ответвлением; и *xa, xb, xc, xd* - стойки-компаньоны.

Столбы с двойной развилкой, *A, B, C* и *D*, должны быть около десяти дюймов в диаметре между нижней развилкой и землей, но слегка сужаться к верхней развилке. Эту верхнюю вилку, если бы она естественным образом не находилась в стойке, можно было бы обрезать для установки верхней рейки. Стойки *a, b, c* и *d* должны быть десяти дюймов в диаметре; а сопутствующие стойки, *xa, xb, xc* и *xd*, должны быть, возможно, четырех дюймов в диаметре. Все эти столбы воткнуты в землю меньшим концом или веткой вверх.

Каждая балка пола должна быть около девяти с половиной дюймов в диаметре на одном конце и сужаться к четырем или пяти дюймам в диаметре на другом конце. Это сужение было естественным ростом ствола; я имею в виду, что оно не было вырублено топором. Балки были уложены так, что тяжелые концы всегда находились в передней части сцены, как мы ее называли, то есть в том конце, где стояла лестница.

Верхние перекладины были около трех с половиной дюймов в диаметре. Их выбирали из-за прочности, по возможности, стволов без ветвей или почти без них. Эти верхние поручни также были проложены тяжелыми концами к передней части сцены, или торцу лестницы.

Я уже говорил, что если у длинных столбов, *A, B, C, D*, не было естественной развилки наверху, то один из них обрезают; но все остальные развилки, а также те, что были на верхушках более коротких столбов, были естественными.

Мы гордились тем, что построили сцену из хорошо подобранных пород дерева и сделали так, чтобы детали плотно прилегали друг к другу. Пол специально был уложен как можно более гладко и ровным; и кое-где, если появлялась трещина, в нее затыкали сухой кукурузный стебель, чтобы сделать пол плотным и гладким. Мы также тщательно выбирали прямые, хорошо сформованные стволы для стоек и балок перекрытия.

Сушильные стержни

Во время сбора урожая поперек сцены, упираясь концами в верхние направляющие, часто лежало несколько сушильных прутьев. Сушильный стержень представлял собой шест в

среднем чуть более двух дюймов в диаметре и около тринадцати футов в длину, его длина позволяла на шесть или семь дюймов выступать над переладиной, на которую опирался любой конец.

Эти сушильные стержни широко использовались во время сбора урожая. Когда пожилые женщины выходили на сцену, чтобы нарезать кабачки, они нанизывали ломтики, как я уже описала, на ивовые вертела; и эти вертела снова насаживали на прутья для сушки, причем каждый конец вертела опирался на один из прутьев.

Сушильные стержни имели и другое применение. Если день был теплым, пожилые женщины, работающие на полу сцены, перекладывали два или три таких прута поперек верхних поручней и набрасывали на них шкуру бизона, чтобы таким образом иметь тень во время работы. Они связали халат ремешками, чтобы он крепко держался.

Когда сушильные стержни не использовались, они были разложены вдоль пола сцены, чтобы их не разносило ветром.

Другие виды использования стадии сушки

Безусловно, основное применение стадии сушки заключалось в сушке наших овощей, особенно кукурузы и нарезанных кабачков. Дрова, собранные в реке Миссури во время июньского подъема, часто складывали на полу сцены и под ним для просушки.

Хранители церемонии окипэ обычно доставали свои маски из головы буйвола и проветривали их на площадке для сушки, которая стояла перед дверью их вигвама.

ГЛАВА IX ИНСТРУМЕНТЫ

Мотыга

Железные мотыги вошли в обиход, когда я была девочкой, но были две или три старые женщины, которые пользовались старомодными костяными мотыгами. Я думаю, моя бабушка, Черепаха, была самой последней, кто пользовался одной из этих костяных мотыг. Я опишу мотыгу, которой она пользовалась, так, как я ее помню.

Лезвие было сделано из плечевой кости буйвола, с обрезанным и заостренным краем; костяной выступ, который находится на лопатке каждого животного, был срезан, а место сглажено.

Рукоятка мотыги была расщеплена, и в разрезе были вырезаны канавки для установки костяного лезвия; оно было слегка обрезано по размеру и установлено так, что край был направлен немного назад.

Ремешки из необработанной кожи прочно обвязывали разрез вокруг лезвия, а прочный ремешок, идущий из паза немного выше рукояти, фиксировал лезвие на месте. (См. [Рисунок 3, стр. 12](#)).

По моему указанию Гудберд изготовил мотыгу, похожую на ту, которой пользовалась моя бабушка, используя лопаточную кость бычка в качестве лезвия. По нему вы можете сделать необходимые замеры.

Рукоятки мотыг делались из тополя или какой-либо другой светлой древесины.

Грабли

Мы, хидатса, начали наш пахотный сезон с грабель.

Мы использовали два вида,^[21] оба местного производства; один был сделан из рога чернохвостого оленя (рисунок 5, стр. 14), другой - из дерева (рисунок 4, стр. 14).

Из двух мы сочли, что грабли с рогом лучше, потому что на них, как мы уже говорили, не растут черви. Черви часто появляются в саду и наносят большой ущерб. У нас есть традиция, что черви боятся рогов; и мы верили, что если использовать грабли из рога чернохвостого оленя, то в этот сезон на наших полях будет не так уж много червей.

Мы верили, что деревянные грабли вызывают появление червей в кукурузе. Мы думали, что эти черви вылезли из дерева в граблях; как именно это произошло, мы не знали.

Однако грабли из рога были тяжелыми и их было довольно сложно изготовить; и по этой причине чаще использовались более удобные и простые в изготовлении деревянные грабли.

Все, что я рассказываю вам о наших инструментах и полях, - это наши собственные знания. Белые люди ничему из этого нас не учили. Все, что я вам рассказал, мы, индейцы, знали с сотворения мира.

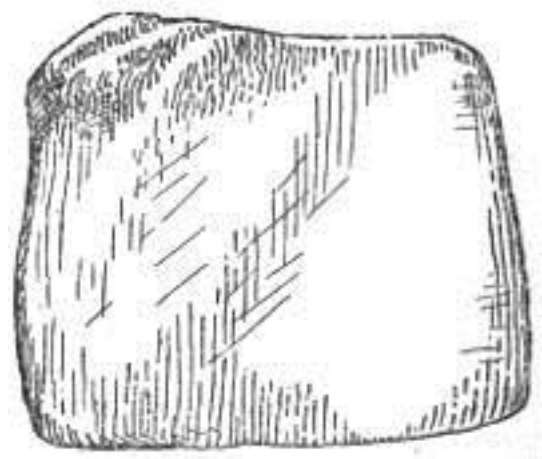


Рисунок 35

Ножи для кабачков

Костяные ножи для сквоша все еще были в ходу, когда я был молод. Я часто видел, как ими пользуются пожилые женщины, но, насколько я помню, никогда не видел, чтобы их делали.

Нож был сделан из тонкой части плечевой кости буйвола; я думаю, никогда из плечевой кости оленя, лося или медведя.

Кость коровьего буйвола была лучше всего, потому что она была тоньше. Если нож для нарезки кабачков был слишком толстым, ломтики кабачков могли сломаться при отделении их от плода. Костяные ножи для нарезки кабачков, насколько я помню, использовались только для нарезки кабачков и ни для чего другого.

Ножом для нарезки кабачков следует срезать зеленую косточку; тогда у него останется острое, так как зеленая косточка твердая. Не думаю, что когда-либо видел, чтобы кто-нибудь точил костяной нож, насколько я сейчас могу вспомнить.

У костяного ножа для сквоша не было ручки, кроме натуральной кости.

Костяного ножа для тыквы хватало надолго. Старые женщины в нашей деревне, которые пользовались этими костяными ножами, приносили их каждое лето во время сбора урожая тыквы. Я думаю, у них была привычка хранить ножи в задней части домика, рядом с кроватью хозяина. Я не знаю, было ли принято хранить ножи в сумках или в каком-то другом месте.

Мои матери резали кабачки стальным ножом белого человека, но, как я уже говорил, в деревне были пожилые женщины, которые все еще пользовались старыми костяными ножами.

Желтый Сквош, я помню, был одним из них; старая женщина-хидатса по имени Блоссом была другой; то же самое было и с Обходящим стороной.

Эта модель ножа для сквоша ([рисунок 35](#)), которую я попросил моего сына Гудберда изготовить для вас, сделана из довольно сухой кости; я попросил его смазать ее жиром, чтобы она больше походила на зеленую кость.

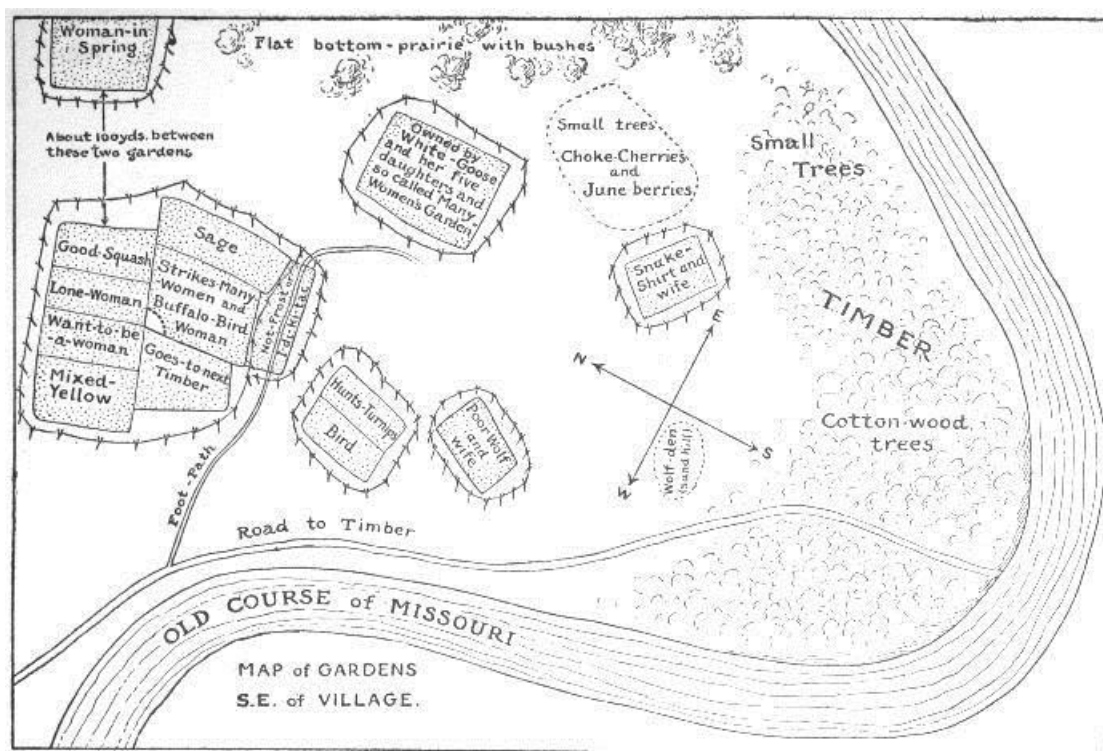


Рисунок 36

ГЛАВА X ПОЛЯ В ДЕРЕВНЕ ЛАЙК-А-ФИШХУК

Поля на Восточной стороне

На рисунке 36 изображена карта садов к востоку, или, лучше, к юго-востоку, от деревни Лайк-а-фишхук, которую я сделал. Поля лежали, как указано на карте, на участке суши, который вдавался в реку Миссури. Карта верна лишь приблизительно. Там было много других садов, кроме тех, что изображены здесь на карте, поскольку я не пытался указать ни один, кроме тех, что находились в непосредственной близости от поля, возделываемого моей семьей. Их, однако, я помню довольно отчетливо и считаю, что моя карта, насколько это возможно, довольно точная.

Наш семейный сад помечен как “Сад для многих женщин и женщин-буйволиц”. Он находился чуть южнее магазинов “Одинокая женщина” и “Хочу-быть-женщиной”. Сначала поле было довольно неровным; на один его уголок, как я уже говорил, претендовали Одинокая женщина и Идущий-в-соседний-лес, поскольку они начали его расчищать. Мои матери выкупили права претендентов, чтобы придать нашему полю более прямоугольную форму, чтобы мы могли точнее подсчитывать наши индийские акры. Этот угол отмечен на карте пунктирной линией.

Я помню, что когда я была маленькой девочкой, границы поля поначалу были довольно неровными; и моя бабушка, Черепаха, ходила по краю со своей палкой-копалкой и перекапывала землю, чтобы углы получились более квадратными, а края поля выпрямленными.

Кроме того, из года в год поле расширялось в стороны, и большую часть этой работы моя бабушка выполняла своей палкой-копалкой. Сад, когда он был завершен, был самым большим из всех, когда-либо принадлежавших моей семье; именно это поле я измерил для вас на днях в прерии.

Деревенские сады различались по размеру. Некоторые семьи обрабатывали большие поля, другие - довольно маленькие. Некоторые семьи работали не очень энергично; и им часто приходилось это делать, чтобы добыть еду. Другие семьи работали усердно, и у них всегда было вдоволь. Не все семьи были одинаково трудолюбивы.

На этих полях в ист-сайде не было ни площадок для зрителей, ни будок. Земля поднималась уступом, или обрывом, к северу от садов; с этого уступа наблюдатели могли наблюдать за своими полями и петь, приветствуя растущую кукурузу, не утруждая себя постройкой сцен.

Почва садов ист-сайда представляла собой низменность и прерию, почти без леса.

Заборы с Восточной стороны

Наши поля на восточной стороне деревни были огорожены, как видно из карты. Заборы были сделаны следующим образом:

Столбы были вырезаны из любого сорта дерева диаметром в два-три дюйма и раздвоены наверху. Они были установлены в ямах на расстоянии примерно таком, какое мы сейчас используем для столбов в загоне, или двенадцати футов от столба к столбу. Столбы были воткнуты в землю на длину моего предплечья и пальцев. Ямы были проделаны с помощью палки-копалки и ножа, а земля удалялась вручную.

В развилках столбов были проложены рельсы и перевязаны полосками коры; кора вяза была самой прочной, но использовались и другие сорта. Сделанные таким образом перила находились примерно в трех с половиной футах от земли, на высоте столбов, которые их поддерживали. Все перила были очищены от коры.

Не предпринималось никаких попыток укрепить структуру, поскольку мы выполняли все этапы сушки. Нашей целью было всего лишь не подпускать лошадей, и если изгородь была достаточно прочной, чтобы противостоять ветрам, мы считали, что этого достаточно.

Как видно из карты, некоторые поля были полностью огорожены; но это было сделано только тогда, когда поле было изолировано. Когда несколько садов примыкали друг к другу, единый забор обычно окружал их все, а не каждое отдельное поле.

Когда несколько садов были обнесены одним забором, каждая владелица ухаживала за той частью забора, которая граничила с ее собственной землей, и поддерживала ее в порядке.

Мы не ставили наши заборы вплотную к границе наших садов, как это делают белые люди. Поскольку мы строили наши заборы главным образом для того, чтобы держать лошадей подальше от садов, мы разместили их достаточно далеко, чтобы, даже если лошади приблизятся к забору, они не могли перегнуться через него и пощипать растущую кукурузу.

Я думаю, что наши заборы стояли в двенадцати или пятнадцати футах от возделанной земли, когда я прохаживаюсь по ней здесь, на земле. Я не знаю причин, по которым их гнали таким образом, за исключением того, что, как я уже сказал, лошади не могли щипать кукурузу. Видите ли, пятнадцать футов - это совсем небольшое расстояние; а изгородь могла бы стоять ближе к возделанной земле и в то же время находиться достаточно далеко, чтобы лошади не пощипывали урожай. Все, что я знаю, это то, что это был обычай моего племени, и я всегда следовал этому обычаю, если мне нужно было построить забор.

Как видно из карты, углы заборов были закруглены, а не возведены в квадрат, как строят свои заборы белые люди. Мы не могли бы выровнять углы, как это делают белые люди, когда строят проволочные ограждения, потому что мы не смогли бы проложить рельсы в развилках столбов и прочно закрепить их, если бы сделали это. Возможно, именно по этой причине мы расположили заборы так далеко от возделываемой земли, чтобы забор, поворачивая за углы, не вторгался в возделываемую землю — если вы посмотрите на карту, вы поймете, что я имею в виду. Однако я не знаю, является ли это причиной или нет.

Лошади нас особо не беспокоили, так как мы не разрешали им пастись рядом с нашими садами; они паслись в прерии.

У нас всегда были заборы вокруг наших полей, насколько я что-либо знаю; и я слышал, что у нашего племени были такие заборы в деревнях, которые они построили в устье реки Нож, чтобы

защитить свои поля там от своих лошадей. Таков, я слышал, был наш индийский обычай с незапамятных времен.

Поначалу, правда, у нас не было пони, но вскоре мы их получили.

Я думаю, что мое племя получило пони от западных племен. В моей юности мы, хидатса, получили многих наших лошадей от западных племен, особенно от воронов.

Сад Идикитака

На карте есть сад, помеченный как принадлежащий женщине по имени Идикитач. Она разбила свой сад после того, как все остальные были обнесены забором. Там была дорога, которая спускалась к зарослям июньских ягод и черемухи в небольшом лесу, стоявшем за садами; это была обычная тропинка, по которой ходили пешие жители деревни, женщины со своими собаками, а иногда и всадники.

Так вот, Идикитак разбила свое поле так, что оно окружало небольшой участок этой дороги; и она построила вокруг него забор и пыталась не допустить, чтобы жители деревни ходили по ее земле. Народу это не понравилось. Идикитак крепко привязывала свой забор, но жители деревни, спускавшиеся к зарослям черемухи, шли прямо через ее сад, следуя по дороге, которая там была раньше; иногда они даже проезжали на лошадях.

“Вы не должны разбивать здесь свой сад”, - сказали люди Идикитаку, - “это дорога!”

И Идикитак ответил: “Я не хочу, чтобы ты наносил ущерб моему саду!”

В деревне было довольно много разговоров по этому поводу, и из-за этого вышло немало неприятностей.

Поля к западу от деревни

Первое поле, расчищенное семьей моего отца на западной стороне деревни, обозначено как Ана участке, обозначенном именем Черепахи, на карте ([рисунок 37](#)), которую я попросил моего сына Гудберда нарисовать для вас на наших западных полях. Один конец поля граничил с оврагом, и в дождливые месяцы вода размывала большую часть хорошей почвы. Ивы, растущие по краю оврага, также доставляли нам много хлопот. Поэтому мы расширили наше поле до другой стороны оврага, включив в него часть, помеченную как В.

Впоследствии мы добавили еще одно поле, отмеченное на карте моим именем, Максидивиак.

В саду Черепахи была сцена для зрителей, С, а рядом с ней росло дерево. Там также была будка, D.

У Пепперминт и Желтоволосой были по сцене для наблюдателей и будке в ее саду, как указано на карте. Еще одна сцена, и в соседнем саду стояло дерево, имя владельца которого я сейчас забыл. Я отметил положение сцены и дерева на каждом поле лишь приблизительно, за исключением сада Черепахи; поскольку это было одно из наших собственных семейных полей, я помню положение сцены и дерева очень точно.

На этой карте, как и на карте садов ист-сайда, я указал только поля, которые находились поблизости от тех, которые обрабатывала моя собственная семья; было много других, но я не

могу по прошествии стольких лет точно отметить их расположение или назвать имена владельцев.

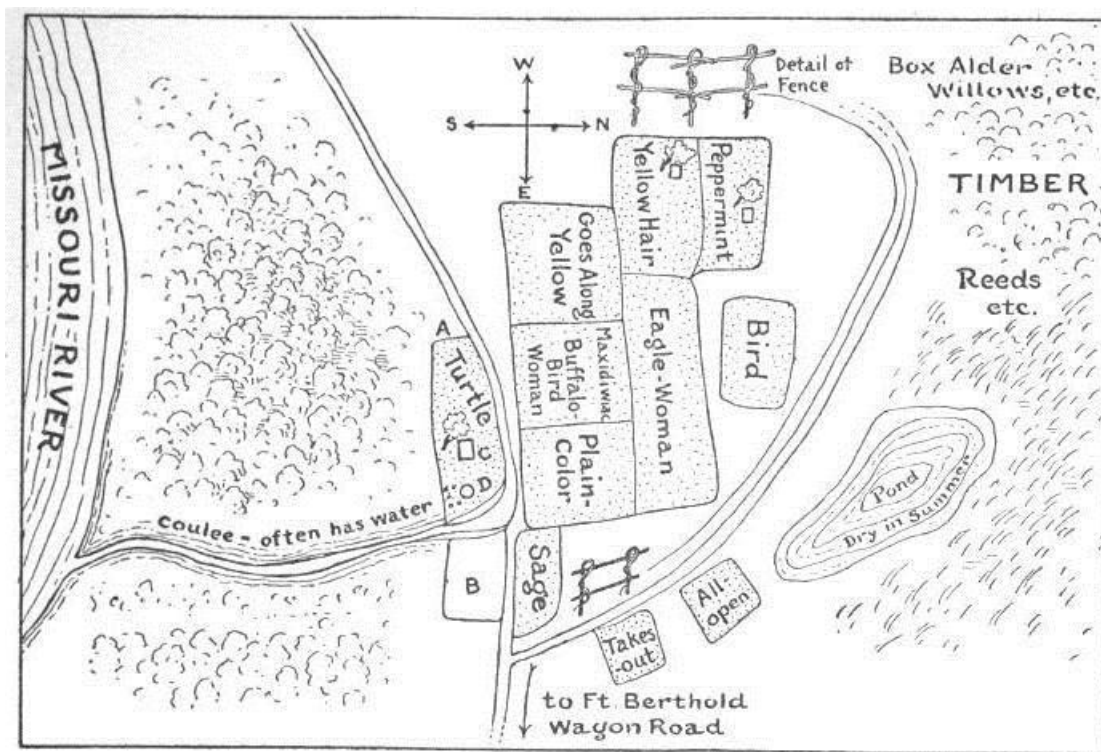


Рисунок 37

Забор с западной стороны

Забор также ограждал наши сады с западной стороны, но только со стороны, ближайшей к деревне, вероятно, потому, что можно было ожидать, что лошади придут именно с этой стороны. Этот забор несколько отличался от тех, что были на восточной стороне.

Забор был построен таким образом:

Тяжелую палку, заостренную с одного конца, вбивали в землю топором; ее разрыхляли, поведив руками из стороны в сторону, и вытаскивали, оставляя яму глубиной около фута.

В это отверстие была воткнута ромбовидная ива торцом вниз для опоры. Длинная заостренная вершина, на которой все еще оставались веточки и листья, была загнута вверх и вокруг перекладины (которая была поднята в нужное положение для этой цели), а затем обернута вокруг столба и перевязана корой. Вторая перекладина была привязана к столбу под первой. Эскиз на карте дает представление о том, что имеется в виду, а на [рисунке 38](#) представлены эскиз и схема Goodbird.

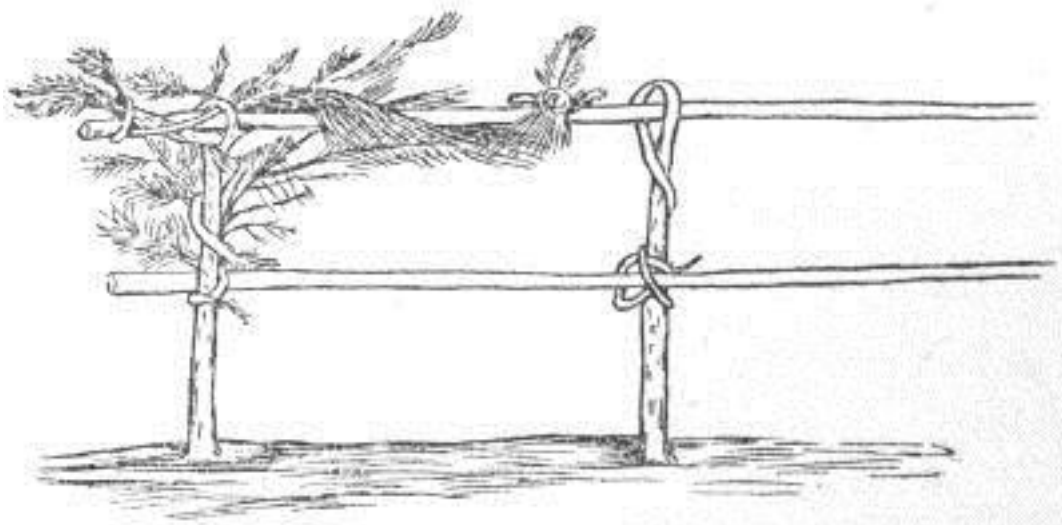


Рисунок 38

Воспроизведено по эскизу Goodbird. Слева недавно установленный столб с нетронутой листвой. Справа - столб с опущенной листвой, чтобы показать, как верхушка была привязана к перилам.

Этот забор был высотой почти по плечо женщине, или около четырех футов; а столбы стояли примерно в двух футах друг от друга, так что даже пеший путник не смог бы протиснуться между ними.

Урожай, Наш Первый фургон

Первая повозка, которой владело мое племя, принадлежала семейству-Много-антилоп. Однажды мой отец нанял его за пару брюк, чтобы он возил кукурузу с наших огородов. Привезли -много-антилоп на трех повозках из моего сада; я имею в виду поле, помеченное моим именем; и еще три повозки с поляА в саду Черепахи. В том году семья собрала кукурузу с поля Вв саду Черепахи, потому что на том поле мы засеяли всю сладкую кукурузу; не клейкую, а кукурузу, посаженную до полуготовности и подсушенную на зиму.

ГЛАВА XI СБОРНИК

Границы Между Садами

Когда два поля примыкали к разделяющему пространству, или земле, которая проходила между ними, мы называли мадупатской; она всегда была около четырех футов шириной.

Я думаю, это слово на самом деле означает приподнятый земной гребень. Мы до сих пор используем это слово в этом смысле. Рядом со зданием государственной школы в Индепенденсе наш агент проложил дорогу; и земля, выкопанная из проезжей части, была

насыпана вдоль обочины невысоким гребнем, чтобы избавиться от нее. Этот хребет, идущий вдоль обочины дороги, мы называем мадупатской.

Но мадупатска, разделявшая два сада в старые времена, никогда не поднималась горным хребтом. Это была всего лишь разделительная линия шириной в четыре фута. На нем ничего не росло. Каждый садовник прополол свою половину мадупатски, чтобы очистить ее от травы и сорняков. Мы придавали этому особое значение; мы не хотели, чтобы в наших садах росли сорняки.

Я не имею в виду, что я, например, привык окучивать ровно половину мадупатски, которая граничила с моим садом, оставляя ровно другую половину моему соседу. Я просто рыхлила по мере необходимости, и моя соседка делала то же самое; но работа была разделена примерно поровну, каждая женщина понимала, что должна делать свою долю.

Иногда, однако, владелица сада приходила к своему ближайшему соседу и говорила: “Я не хочу, чтобы вы обижались или говорили что-то против меня; но я хочу посадить мадупатску, которая разделяет наши сады, среди тыкв”; или вместо тыквы она могла захотеть посадить подсолнечник или фасоль.

Получив разрешение, она сажала так, как просила; и после этого, конечно, она окучивала всю мадупатску, потому что на ней стоял урожай. Но даже тогда земля принадлежала бы не ей, и ее сосед мог бы отказать в испрошенном разрешении.

Я уже говорил, что его могут попросить посадить тыкву, или фасоль, или подсолнечник. Садовник никогда не просил посадить кукурузу на мадупатске, которая граничила с его полем. Ряды кукурузных холмиков должны быть примерно в четырех футах друг от друга; и поскольку это была ширина мадупатски, даже один ряд холмиков загрозил бы кукурузе; но фасоль, кабачки или подсолнечник, посаженные на мадупатске, этого не сделали.

Залечь под паром, Владение садами

Первый урожай на новой земле всегда был лучшим, хотя второй был почти таким же хорошим. Урожай третьего года был не таким хорошим; и после этого, с каждым годом урожай рос все меньше, пока в некоторые сезоны, особенно засушливым летом, почти ничего не производилось.

Затем владельцы перестали возделывать сад и оставили его лежать в течение двух лет; на третий год они снова посадили сад и обнаружили, что он, как и прежде, даст хороший урожай. В течение двух лет их сад оставался под паром, и семья, владеющая им, сажала урожай своего сезона в другом месте.

В семье моего отца мы владели садовыми участками как на восточной, так и на западной стороне деревни, как я уже говорил вам, объясняя две карты, сделанные для вас. Это позволяло легко, если возникала необходимость, обрабатывать один сад, пока мы позволяли другому отдыхать. В деревне были семьи, у которых было даже больше полей, чем в доме моего отца.

Иногда, когда женщина умирала, ее родственники не утруждали себя обработкой ее сада в течение пары лет, а просто давали ему отдохнуть; затем они начинали сажать его снова, и земля обязательно приносила хороший урожай. Я думаю, что наш обычай обрабатывать землю под паром, возможно, возник именно таким образом. Когда женщина умирала, оставив сад, и ее

родственники не сразу вступали во владение им, обнаруживалось, что двухлетний отдых увеличивал урожайность; так, возможно, возник обычай обработки паром. Каждый в деревне знал цену двухлетнему паровому севу.

Недавно вспаханная земля долгое время давала хорошие урожаи. Однажды в саду нашей семьи на западной стороне стали давать очень плохие урожаи; и мы оставили его лежать невспаханным в течение двух лет. Я не помню, сколько времени прошло, прежде чем мы снова дали ему отдохнуть.

Не существовало правила, как долго мы должны использовать землю, прежде чем распахать ее; не было также правила, согласно которому мы должны оставлять ее в покое всего на два года. Мы просто знали, что двухлетний отдых вернул малопродуктивное поле в хорошее состояние.

Иногда женщина умирала, и ее сад оставляли родственники, у которых, возможно, было больше земли, чем они могли использовать. По этой и другим причинам часть обрабатываемых земель в деревне всегда оставалась незанятой. У нас никогда не использовались все наши поля каждый год; всегда оставались какие-то невспаханные, либо под паром, либо по какой-то другой причине.

Если женщина умирала и ее родственники не заботились о том, чтобы возделывать ее сад, им мог пользоваться любой, кто хотел. Однако, если женщина желала вступить во владение таким заброшенным полем, считалось правильным, чтобы она спросила разрешения у родственников умершего владельца. Разрешения можно было попросить у сына или дочери умершей женщины, ее матери, сестры ее мужа или у самого мужа.

Женщина не стала ждать два года, прежде чем попросить; если ей нужно поле умершей женщины, она просто пошла к родственникам и попросила его.

Когда умирала владелица поля, я никогда не слышал, чтобы ее родственники когда-либо продавали его; если они сами не хотели им пользоваться, они отдавали его тому, кто хотел, или оставляли лежать заброшенным.

Иней в садах

Поля, которые лежали на западной стороне нашей деревни, покрылись инеем легче, чем поля на восточной стороне. Действительно, наши сады на западной стороне сильно пострадали от морозов.

Причина заключалась в том, что почва вдоль реки Миссури была ниже на западной стороне деревни; и мы знали, что поля, лежащие на более низкой почве, с большей вероятностью покрылись инеем, чем те, что расположены на возвышенностях. Сады на возвышенностях к востоку от деревни редко бывали тронуты морозом.

Философия мороза Максидивиака

Поля, расположенные на более низкой почве, легче поддаются заморозкам, чем те, что расположены выше. В теплый день земля прогревается; но ночью от земли поднимается

прохладный воздух, и мы можем видеть, что там, где он встречается с теплым воздухом наверху, образуется что-то вроде снега [иней].

Кроме того, иногда дует сильный ветер, а к вечеру он стихает. Затем горячий воздух всасывается в землю и заставляет влагу подниматься из земли в виде пара. Впоследствии, если холодный воздух поднимается от земли и встречается с этим горячим воздухом, он образует нечто вроде снега на сорняках и кукурузе, убивая их. Но вы не можете увидеть этот пар, пока не поднимется холодный воздух; тогда он становится видимым.

Мужчины, помогающие в полевых условиях

Работали ли молодые люди в поле? (от души смеется.) Конечно, нет! Молодые люди должны быть на охоте или в военном отряде; а юноши, еще не ставшие юношами, должны охранять лошадей. Их обязанности были в другом месте, кроме того, они тратили много времени на то, чтобы их видели деревенские девушки; они не должны были работать в поле!

Но старики, слишком старые, чтобы идти на войну, выходили в поля и помогали своим женам. Они должны были сажать кукурузу, пока женщины возделывали холмы; и они также помогали выпалывать сорняки.[22]

Когда их возлюбленные работали в поле, молодые люди часто выходили и разговаривали с ними, а может быть, и немного работали. Однако настоящей работы у них было не так уж много; они всего лишь искали возможности поговорить, каждый со своей возлюбленной.

Высасываю Сладкий Сок

Когда собирали первую зеленую кукурузу, мы, индианки, часто отламывали кусочек от стебля и сосали его, чтобы насладиться содержащимся в нем сладким соком. Мы делали это просто для того, чтобы немного полакомиться сладостями в поле; мы никогда не брали зеленые стебли домой, чтобы использовать их в качестве пищи во время еды.

Неужели старики делали это, спросите вы? (смеется.) Как они могли, когда у них были все зубы стертые? Старики не могли бы жевать такую твердую пищу!

Нет, этим занимались только женщины и дети — сосали зеленые кукурузные стебли, чтобы получить сок.

Кукуруза как корм для лошадей

В начале сезона сбора урожая, когда мы собирали зеленую кукурузу для варки, мы сначала собирали початки; затем мы собирали зеленые стебли, с которых были сняты початки. Этими стеблями с покрытыми листьями мы кормили наших лошадей либо вне вигвама, либо внутри, в загоне.

Обычно мы очищали нашу кукурузу, как я уже говорил, на полях, складывая шелуху в кучу. После того как вся кукуруза была собрана, мы погнали наших лошадей в поле, чтобы съесть как стоячий корм, так и шелуху, которая лежала кучами рядом с местом лущения. Лошади охотно поедали кукурузный корм, и к тому времени, когда снова наступила весна, на поле почти ничего

не осталось; не только шелуха была съедена, но и большая часть стоячих стеблей была съедена почти до земли.

Удаление сорняков

Сорняки, которые мы срезаем при рыхлении поля, мы оставляем лежать на земле, если они были молодыми и не дали ни семян, ни цветов, но если сорняки уже проросли, мы удаляем их с огорода примерно на пятнадцать-двадцать ярдов от обработанной земли и оставляем гнить.

В старину мы, индийские женщины, не позволяли сорнякам расти в наших садах. Я очень тщательно следила за тем, чтобы мой собственный сад всегда был чистым.

Весенний субботник

Мы никогда не утруждали себя выжиганием сорняков, но весной всегда приводили в порядок наши поля перед посевом. Мы вырывали обрезки кукурузных стеблей и корнеплодов, складывали их вместе с прошлогодними побегами фасоли и стеблями подсолнечника посреди грядки и сжигали; обычно это делалось на месте лущения, где была сложена шелуха. Однако от урожая кукурузы осталось не так уж многоотбросов, поскольку лошади съели большую их часть на корм прошлой осенью; но бобовые они есть не стали.

Я никогда не видел, чтобы кто-нибудь поджигал кукурузные стебли осенью. Наша ежегодная уборка всегда проводилась весной, когда каждое поле должно быть разгребено и убрано перед посевом.

Навоз

Мы, хидатса, не любили, когда на наших полях оставляли навоз животных. Лошади, которых мы осенью выпускали в наши сады, разбрасывали навоз, и там, где они это делали, мы находили маленьких червячков и насекомых. Мы также отметили, что там, где падал навоз, на следующий год выросло много видов сорняков.

Нам это не понравилось, и поэтому мы тщательно счистили засохший навоз, собирая его вручную и выбрасывая футов на десять или больше за край садового участка. Точно так же мы поступили с пометом крупного рогатого скота белых людей, после того как их привезли к нам.

Навоз лошадей и крупного рогатого скота содержал острый чертополох, из тех, что растут большими кустами; и горчицу, и еще одно растение с черными семенами. Эти три вида сорняков пришли к нам вместе с белым человеком; другие сорняки были у нас и раньше, но они были родом из нашей земли.

Наша кукуруза и другие овощи не могут расти на земле, где много сорняков. Теперь, когда пришли белые люди и засыпали их поля навозом, эти странные сорняки, принесенные ими, стали обычным явлением. В старые времена мы, хидатса, содержали свои сады в чистоте от сорняков. Я думаю, что теперь, когда у нас появилось так много новых видов сорняков, это сделать сложнее.

Я не знаю, причинили ли черви в навозе какой-либо вред нашим садам; но поскольку мы думали, что в нем разводятся черви и сорняки, нам не хотелось, чтобы на наших садовых участках был навоз; и поэтому мы его убрали.

Черви

Мы знали, что в нашей кукурузе растет много червей. Они появлялись в початках; червями становились кукурузные зернышки. Древесина тоже становилась червями. Листья превратились в червей. Все это породило червей само по себе.

Когда я была молодой женщиной, я также знала, что мухи откладывают яйца, что через некоторое время яйца передвигаются живыми, а позже у них появляются крылья и они улетают. Все ли мухи делают это, я не знал, но я знал, что некоторые делают.

В одни годы в наших садах появлялось много червей, в другие - их было меньше.

Дикие животные

Совершали ли когда-нибудь набеги на наши сады буйволы или олени? (смеется.) Нет. У буйволов острый нюх, и они могут учуять индейца издалека. Хотя они чувствовали запах нас, индейцев, или дыма из нашей деревни, не было никакой опасности, что они приблизятся, чтобы съесть наш урожай.

Антилопы жили на равнинах, в открытой местности; они никогда не приближались к нашим полям.

Бараны скалистых гор жили на глинистых холмах, в самой суровой местности, где растут кедры и заросли шалфея.

Чернохвостый олень жил далеко в Непопкоренных Землях, на небольших круглых участках леса, которые встречаются там, где местность очень пересеченная. Их не нашли ни вблизи нашей деревни, ни в таких местах, как те, в которых мы разбили наши сады.

Однако белохвостый олень обитал в густом лесу, окаймляющем берега реки Миссури. Несколько видов все еще встречаются в этой резервации. Однако, хотя эти олени и бродят по лесам рядом с нашими садами, они никогда не посягали на наши посевы; они никогда не ели наши кукурузные початки и не грызли стебли.

О Старых Чехлах Для Палаток

Я уже говорил, что мы соорудили молотильную будку под сушильной площадкой из старого тентового покрытия.

Шкуры буйволов, которые мы хотели использовать для изготовления чехлов для палаток, были взяты весной, когда буйволы сбрасывают шерсть и их шкура становится тонкой. Кожаное покрытие для палатки, которое мы тогда смастерили, будет использоваться все лето, а следующей зимой, возможно, мы начнем раскрыть его на мокасины. Следующей весной мы снова могли бы взять побольше шкур буйволов и сделать еще одно покрытие для палатки.

Не все семьи меняют палатку так часто. Некоторые семьи пользовались палаткой два года, а некоторые даже гораздо дольше; но многие семьи пользовались тентовым покрытием всего один сезон. Для женщин в семье было обычным делом сшить весной новый чехол для палатки.

Старые чехлы для палаток, как я уже говорил, были разрезаны на мокасины или использовались для других целей. В хижине всегда была большая нужда в шкурах, очищенных от шерсти, и шкуры, которыми покрывали палатку, были, конечно, именно такими. В старые времена каждая кровать в земляном домике была покрыта старым тентовым чехлом.

Шкуры, необходимые во время обмолота, частично были из этих покрывал, снятых с грядок. Часто приносили кусок старого чехла от палатки, из которого мы вырезали мокасины, и использовали его. Затем у нас обычно были другие шкуры буйволов, очищенные от шерсти и хранившиеся в вигваме, готовые к любому использованию.

В те дни буйволов было много, и шкуры было легко достать. У нас всегда было в изобилии, чтобы использовать их во время молотбы.

ГЛАВА XII С ТЕХ ПОР, КАК ПРИШЛИ БЕЛЫЕ ЛЮДИ

Как мы получали картофель и другие овощи

Правительство изменило наш старый способ выращивания кукурузы и других овощей, и принесло нам семена многих новых овощей и злаков, и научило нас их использовать. Нас, хидатса, и наших друзей, манданов, также выселили из нашей деревни в Лайк-а-хук-бенд, и заставили разделить нашу землю на участки; так что наше старое сельское хозяйство в определенной степени вышло из употребления.

Мне было тридцать три года, когда правительство впервые распахало для нас поля; были разбиты два больших поля: одно между деревней и агентством, а другое на дальней стороне агентства.

Нам были выданы новые виды семян - овес и пшеница; и нас заставили сажать их на этих недавно вспаханных полях. Для нас вспахали другое поле в низовьях Миссури; и здесь нас научили сажать картофель. Каждой семье было выделено определенное количество рядов для посадки и возделывания.

Сначала нам, Хидатсам, не понравился картофель, потому что он так сильно пах! Потом мы иногда выкапывали наш картофель и относили его в наши земляные хижины; а когда наступали холода, картофель замерзал и портился. По этим причинам мы не проявляли особого интереса к нашему картофелю и часто оставляли его в земле, не утруждая себя выкапыванием.

Нам выдали другие семена арбузов, крупных кабачков, лука, репы и других овощей. Некоторые из них мы попробовали съесть, но они нам не очень понравились; даже репа и большие кабачки показались нам не такими вкусными, как наши собственные кабачки и репа из диких прерий.

Более того, мы не знали, как засушить эти новые овощи на зиму, поэтому часто даже не утруждали себя их сбором.

Правительство стремилось научить индейцев выращивать картофель; и чтобы заставить нас, женщин, возделывать его, платило целых два с половиной доллара в день за посадку картофеля на вспаханном поле. Я помню, что мне заплатили эту сумму за то, что я их посадил. Через три или четыре года, обнаружив, что индейцы не питают особого пристрастия к картофелю и довольно редко едят его, наш агент устроил большую яму для хранения — вы говорите, это был погреб для корнеплодов — и купил у нас урожай картофеля. После этого весной он выдавал нам семенной картофель, а осенью мы продавали ему наш урожай. Таким образом, каждый год обрабатывая картофель, мы мало-помалу научились его есть.

Новое Культивирование

Правительство также разбило большие поля прерий и заставило нас сажать на них кукурузу; но я не думаю, что эти поля в прериях возле холмов так хороши, как наши старые поля в лесных массивах вдоль Миссури. Поля в прериях легко пересыхают, а почва становится тверже и с ней труднее работать.

Тогда я думаю, что наш старый способ выращивания кукурузы лучше, чем новый, которому научили нас белые люди. В прошлом, 1911 году, наш агент проводил сельскохозяйственную ярмарку в этой резервации; и мы, индейцы, соревновались за призы за лучшую кукурузу. Кукуруза, которую я отправил на ярмарку, заняла первое место. Я вырастил ее на новой земле; земля была вспахана, но в остальном я возделывал кукурузу точно так же, как в старые времена, мотыгой.

Чугунные Чайники

Первые металлические горшки, или чайники, которые получили мы, хидатса, были из желтого олова [латунь]; французы и кри также продавали нам чайники из красного олова [медь].

Пока у нас были местные глиняные горшки, мы в семье моего отца почти не пользовались металлическими, потому что металл придавал еде вкус. Когда я была маленькой девочкой, если кто-нибудь из нас приходил в гости к другой семье и нам давали еду, приготовленную в железной кастрюле, мы сразу узнавали это, потому что чувствовали вкус и запах железа в еде.

Я уже говорил, что мы начали готовить еду в железном котле в семье моего отца, когда мне было около восемнадцати лет; но большой железный котел, который стоит во дворе Гудберда, был подарен нам женщиной из племени Арикара еще до моего рождения.

ГЛАВА XIII

ТАБАК

Наблюдения Максидивиака

Табак в моем племени выращивали только старики. Наша молодежь курила мало; некоторые курили, но большинство из них употребляли мало табака или почти ничего. Их учили, что курение повредит их легким и вызовет одышку, так что они будут плохими бегунами. Но когда мужчине исполнялось около шестидесяти лет, мы считали, что для него правильно курить столько, сколько ему нравится. Дни его войны и охоты прошли. Старики довольно много курили.

Молодые люди, употреблявшие табак, могли бегать; но через короткое время у них начиналась одышка, и в рот попадала вода, густая, как сироп. Молодой человек, который много курил, если его преследовали враги, не смог убежать от них и поэтому был убит. По этой причине всех молодых мужчин моего племени учили, что им не следует курить.

С тех добрых времен все сильно изменилось; и теперь молодые и старые, мальчики и мужчины, все курят. Они, кажется, думают, что новые пути белого человека правильны, но я так не думаю. В прежние времена мы, хидатса, хорошо заботились о своем теле, чего не делают сейчас.

Табачный сад

У каждого из стариков моего племени, которые курили, была табачная грядка, посаженная не очень далеко от наших кукурузных полей, но никогда на одном участке с ними. Два таких табачных сада находились недалеко от деревни, на вершине какого-то холма; ими владели два старика, Бад Хорн и Медведь-смотрящий-вверх. Земляные хижины этих стариков стояли немного в стороне от деревни, а их табачные огороды были недалеко. Медведь-смотрящий называл моего отца “братом”, и я часто навещал его вигвам.

Табачные сады, какими я их помню, были почти повсеместны в моем племени, когда мне было пять или шесть лет; они все еще были широко посажены, когда мне было двенадцать лет; но белые люди уже несколько лет привозили свой табак и продавали его в лавках торговцев, и наши табачные сады пришли в запустение.

Когда мне было шестнадцать, мой отец все еще разводил свой табачный сад; но с того дня в моем племени не разводили отдельных садов. Вместо этого лишь небольшое пространство в огороде засаживается семенами, если владелец желает выращивать табак.

Мы используем те же семена, которые сажали в старые времена. Большое насекомое, которое мы называем “табачный дутыш”, всегда водилось вокруг наших табачных садов; и это насекомое до сих пор появляется на маленьких грядках табака, которые мы сажаем.

Причина, по которой в старые времена табачные грядки сажали отдельно от наших овощных полей, заключалась в том, что растения табака имеют сильный запах, который влияет на кукурузу; если табак сажать рядом с кукурузой, растущие кукурузные стебли желтеют, и кукуруза становится не такой вкусной. Поэтому растения табака держали подальше от наших кукурузных полей. Сейчас мы не следуем этому обычаю; и я не думаю, что наш новый способ так же полезен для кукурузы.

Посадка

Семена табака были посажены одновременно с семенами подсолнечника.

Хозяин взял мотыгу и разровнял каждый фут табачного сада; а граблями он выровнял взрыхленную почву.

Он разметил землю палкой в ряды на расстоянии примерно восемнадцати дюймов друг от друга. Он открыл маленький пакетик с семенами, высыпал семена на левую ладонь, а правой очень густо посеял их в рядок. Он очень слегка присыпал только что посеянное семя землей, которую разгреб рукой.

Когда пошел дождь и потеплело, семена проросли. Семена были посажены густо, растения взошли густо, так что их пришлось прореживать. Владелец сада выпалывал слабые растения, оставляя только более крепкие.

Земля вокруг каждого растения была взрыхлена ребром буйвола в виде небольшого холмика, похожего на кукурузный холм. Обычным делом было видеть старика, работающего на своем табачном огороде с одним из таких ребрышек. Молодые люди редко работали на табачных плантациях; они мало употребляли табак и мало заботились о нем.

Табачный сад в виде наконечника стрелы-серьга

Помню, у старика по имени Серьга в виде наконечника Стрелы, или майх-поккахец, была табачная грядка на краю поля на восточной стороне деревни. Это был очень старый человек. Он использовал большое ребрышко буйвола, заточенное по краю, для обработки земли и выращивания табака. Он взял ребро в руки за оба конца острием вниз и, наклонившись, сгреб землю к себе, время от времени приподнимая ребро и разрыхляя землю острием с одного конца — так сказать, раскапывая почву.

Во время работы на нем не было рубашки, но до пояса у него была бизонья шкура, в которой он стоял на коленях.

Развитие маленькой лодыжки

Мой отец всегда заботился о посадке своего табачного сада. Когда семена проросли, он проредил растения, прополот землю и позже собственноручно окучил табак.

Растения табака часто вырастали в диком виде из семян, оставленных культурными растениями. Эти дикорастущие растения казались такими же вкусными, как и культурные. Казалось, между ними не было особого предпочтения.

Сбор урожая цветов

Растения табака начали цвести примерно в середине июня; затем начался сбор урожая. Табак был собран в два урожая. Первый урожай был собран с этих соцветий, которые мы считали лучшей частью растения для курения. Старики любили их курить.

Цветы регулярно собирали через каждый четвертый день после начала сезона. Если бы мы не сорвали их до пятого дня, цветы начали бы прорастать.

Этим сбором цветов часто занимался мой отец, но так как он был стар, а работа была медленной и отнимала много времени, мы с сестрой обычно помогали ему.

Я хорошо помню, как мы с сестрой ходили гулять в конце лета, когда растения были в цвету, и собирали белые соцветия. Я срывала их с растений, отщипывая ногтем большого пальца. Срывать цветы было утомительной работой. Табак попадает в глаза и делает их острыми, точно так же, как сегодня лук у белых людей.

Мы собирали, как я уже сказал, каждый четвертый день. Сохранилась только зеленая часть цветка. Белую часть я всегда выбрасывал; она не представляла никакой ценности.

Чтобы получить цветы, я взяла с собой в сад маленькую корзинку. Использовались два вида корзинок: одну мы сплели из коры, образцы которой у вас есть; другой вид был сделан из мошонки буйвола волосистой стороной наружу.

Такая корзина, как последняя, была немного больше тульи шляпы белого человека, а лента шляпы была примерно того же диаметра, что и ободок, который мы надели на корзину. У него была обычная лента, закрывающая лоб или плечи. Я несла корзину обычным способом на спине; или я могла перекидывать ее на груди, когда собирала, таким образом, мне было легко бросать в нее цветы.

Однако чаще всего, срывая цветы, я снимала корзинку и ставила ее на землю. Я делал руками небольшое круглое углубление в мягкой почве и ставил в него корзину так, чтобы она стояла вертикально. Корзина не развалилась, потому что кожаное покрытие было жестким, а не мягким.

Я часто использовала корзинку для сбора черешни или июньских ягод. При сборе ягод было удобнее носить корзинку на груди. Возвращаясь домой с корзинкой, наполненной ягодами, я несла ее обычным способом на спине.

Мой отец обычно работал с нами; и действительно, мы вообще собирали цветы только для того, чтобы помочь ему, потому что он был стар. Это была медленная работа. Я не ожидал собирать больше четвертой части маленькой корзинки каждые четыре дня, а поскольку при высыхании цветы сильно сморщивались, дневной сбор выглядел довольно скудным.

Когда мы приносили цветы домой, в сторожку, мой отец расстилал сухую шкуру на полу перед своими священными предметами церемонии Больших Птиц; это были два черепа и священная трубка, завернутые в сверток и лежащие на чем-то вроде подставки. Мы рассматривали эти предметы как своего рода святыни. Никто никогда не проходил между огнем и святыней, поскольку это было бы своего рода неуважением к богам. Мой отец разложил свежесорванные цветы на шкуре сушиться. Лежа здесь, перед святилищем, я был уверен, что никто не забудет и не наступит на цветы.

На то, чтобы высушить цветы, ушло довольно много времени. Если погода в течение нескольких дней была сырой и пасмурной, мой отец при повторном появлении солнца переносил шкуру на такое место, где солнечные лучи, проникающие через дымовое отверстие, падали бы на цветы.

Дымовое отверстие, будучи довольно большим, пропускало довольно сильный солнечный луч, и сохнувшие цветы хранились прямо в луче.

Когда цветы совсем высохли, отец принес их поближе к очагу и положил на небольшую шкуру или доску. Обычно у нас в сторожке лежали доски, отколотые от стволов тополя; у них было много применений.

Затем мой отец взял кусочек буйволиного жира, нанизал его на конец палочки и медленно поджарил над углями. Этим кусочком горячего сала он слегка прикасался то тут, то там к сложенным соцветиям, чтобы слегка смазать их маслом, но не слишком сильно. Затем он перекинул шкуру или доску через край ямы для костра, слегка наклонив ее, чтобы жар от огня доходил до цветов. Здесь он оставил их ненадолго, но все время наблюдал за ними. Время от времени он осторожно помешивал горку цветов маленькой палочкой, чтобы вся масса была равномерно смазана маслом.

Покончив с этим, мой отец собрал цветы и положил их в свой кисет из-под табака. Кисет для табака, которым мы пользовались тогда, был точно таким же, как и сегодня, украшенный иглами или бисером; только в те дни старики никогда не утруждали себя украшением своих кисетов для табака, просто делали их простыми.

Когда моему отцу захотелось покурить эти сушеные цветы, он достал их из кисета с табаком и мелко порубил ножом, по горсти за раз. Высушенные таким образом цветки табака назывались *aduatakiducki*. Старики курили их без смеси.

Цветы всегда сушили в домике. Если их сушить снаружи, солнце и воздух отнимали у них силу.

Сбор урожая растений

Во время сбора урожая, незадолго до наступления заморозков, были собраны остальные растения — я имею в виду стебли и листья, оставшиеся после сбора соцветий. Мой отец позаботился об этом. Он не взял корзину, но принес растения на руках.

Он высушил растения в сторожке рядом с тем местом, где находилась яма для хранения тайника. Для этого он взял палки длиной около пятнадцати дюймов и просунул их через балку между двумя внешними опорными столбами так, чтобы палки были направлены немного вверх. На каждую из этих палочек он повесил два или три растения табака, насадив их корнями вверх на палку, но не привязывая.

Когда эти растения высыхали, их снимали и складывали в мешок; или делали упаковку, накрыв их куском старого покрытия от палатки; и упаковку или пакет убирали в тайник.

Когда растения табака были достаточно сухими, листья легко опадали. Листья, которые оставались на растениях, конечно, коптели; но больше всего коптели стебли. Их обрабатывали, как и цветы, буйволиным жиром, прежде чем положить в кисет для табака; мы обрабатывали табак буйволиным жиром только по мере необходимости и для того, чтобы положить в кисет готовый к курению.

Я не помню, чтобы мой отец когда-либо сохранял какие-либо цветы, чтобы спрятать их в тайнике, как он делал со стеблем, или сажал табак. Друзья и гости постоянно приходили и уходили; и когда они заходили в сторожку, мой отец курил вместе с ними, используя сначала

цветочки, потому что это был его лучший табак. Таким образом, цветы были израсходованы примерно так же быстро, как и собраны.

Прежде чем убрать табак в тайник, мой отец позаботился о том, чтобы отложить семена для посадки на следующий год. Он собрал черные семена в маленький пучок размером примерно с мои пальцы, сложенные вместе, или с детский кулачок, завернул их в кусочек мягкой кожуры, который перевязал бечевкой. Он сделал два или три таких свертка и привязал их к изголовью своей кровати или к ближайшему столбу, где не было опасности, что их потревожат.

У нас не было возможности отобрать семена табака. Мы просто собрали все семена, которые были на растениях. Конечно, в каждой упаковке всегда были хорошие и плохие семена; но поскольку владелец табачного сада всегда сажал свои семена очень густо, он смог отсеять все слабые растения по мере их появления, как я уже объяснял.

Табачное растение, сорванное и развешенное в сторожке, мы называли опути: опи - табак и имп - основа, фундамент, существенная часть.

Манданы и арикарас выращивали табак точно так же, как и мы, в маленьких садиках.

Продаю сиу

Раньше мы продавали много табака сиу. Они называли его пананитачани, или табак Ри.

Связанный вместе пучок диаметром шесть или семь дюймов мы продавали за одну выделанную шкуру.

Размер табачного сада

Табачный сад моего отца, когда я была маленькой девочкой, был несколько больше этой комнаты; а это, если судить по вашим меркам, двадцать один на восемнадцать футов. Я видел другие табачные грядки, посаженные стариками, которые были несколько больше, но эта была примерно среднего размера.

Таможня

Если кто-нибудь заходил в табачный сад и брал табак, не предупредив владельца, мы говорили, что у него выпадут волосы; а если у кого-нибудь в деревне начинали выпадать волосы, и они продолжали выпадать, когда он их расчесывал, мы смеялись и говорили: “Эй, эй, ты, мужик! Ты воровал табак!”

Что? Ты говоришь, что взял этот табак из сада вождя Волков, не спрашивая разрешения? (от души смеется.) Тогда будь уверен, что твои волосы выпадут, когда ты будешь их расчесывать. Просто наблюдайте и убедитесь, что этого не произойдет!

Я уже говорил, что мой отец мотыгой размягчил почву на своем табачном огороде. После того, как растения начали расти, мотыга не использовалась ни для срезания сорняков, ни для окуливания растений. Я уже говорил, что слабые растения были вырваны вручную, а сильные - окучены ребром буйвола.

Принадлежности для Табачного сада

Забор

Когда я была маленькой, каждый табачный сад был окружен ивовой изгородью.

Я очень хорошо помню, как строил такие заборы. Отверстия для столбов были проделаны путем вбивания топором острого кола в землю; кол был извлечен, и в оставленное им отверстие была воткнута алмазная ива для столба; на этой иве были оставлены все верхние ветви с листьями. От столба к ближайшему соседу была протянута перекладина на высоте плеча женщины, и она оставалась на месте, перегибаясь через покрытую листьями верхушку ивового столба и обводя ее вокруг перекладины, затем закручивая ее вниз и вокруг тела на столбе по спирали. Если бы покрытая листьями верхушка столба была достаточно длинной и тонкой, ее можно было бы, обернув по спирали вокруг столба, даже вытянуть и вплести в забор.

Под верхней перекладиной на удобном расстоянии проходила вторая перекладина, привязанная к столбу корой. Помимо этих перил, в забор были вплетены ветки и прутья, а также, как я уже сказал, верхушки самих столбов, чтобы сделать его как можно более плотным.

Столбы изгороди стояли примерно в двух с половиной футах друг от друга, образуя вместе с перекладинами и переплетенными ветками такой плотный барьер, что даже собака не смогла бы его преодолеть.

Для входа в сад был оставлен проход, закрытый чем—то вроде перекладины из небольших жердей, воткнутых справа и слева между столбами; к этим перекладинам были прислонены один или два куста бычьей ягоды, которые убирали, когда владелец хотел войти.

Если в заборе находили слабое место, его укрепляли кустом бычьей ягоды, воткнутым в землю и прислоненным к забору или вплетенным в него.

Корзинка для Мошонки

Я уже говорил, что для сбора цветов табака мы использовали корзину, сделанную из мошонки буйвола.

Брали свежую мошонку и обвязывали вокруг ее рта ободок или обруч из дерева черешни; конечности черешни гибкие и легко сгибаются. Обруч был пришит на место с помощью сухожилия, проходящего через кожу и охватывающего обруч по спирали.

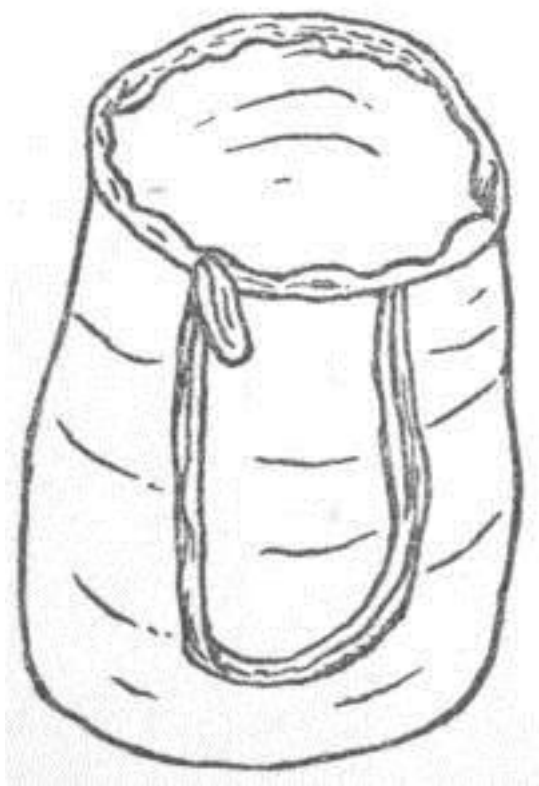


Рисунок 39

Воспроизведено по эскизу Гудберда.

С обоих концов к противоположным сторонам обруча привязывали веревку, и все это подвешивалось на сушильной площадке или у входа в земляное жилище на солнце. Затем шкурку наполняли песком до полного высыхания, затем ее вынимали, снимали ремешок, привязывали к одной стороне обруча ленту или кожаную ручку на расстоянии нескольких дюймов друг от друга, и корзина была готова к использованию.

Мошонка - самая жесткая часть шкуры буйвола. В высушенном виде она становится твердой, как дерево.

[Рисунок 39](#) представляет собой набросок Гудберда, показывающий, какой была корзина.

Big Foot Bull

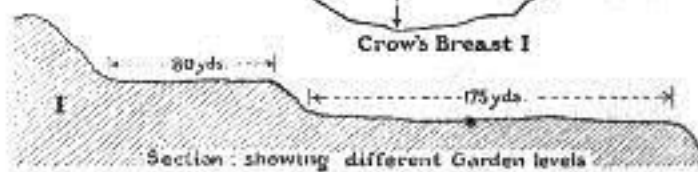
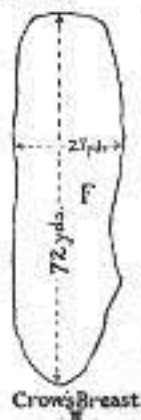
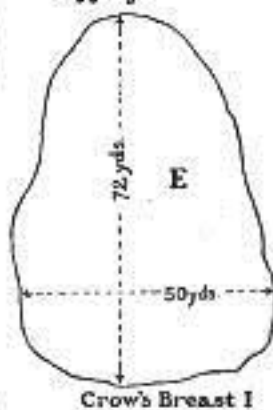
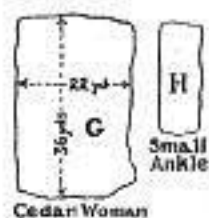
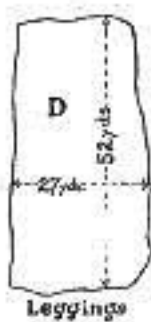
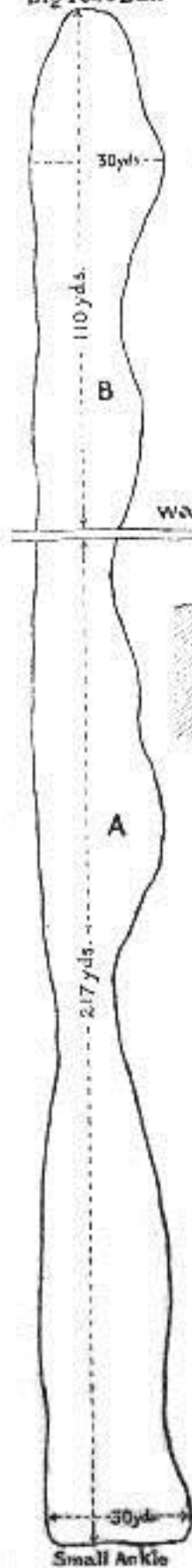


Рисунок 40

Внизу, в низинах вдоль Миссури, рядом со школой Независимости, находятся сады, ныне заброшенные, которыми пользовались соседние семьи, когда они впервые приехали в эту часть резервации, примерно в 1886 году.

Поля четко обозначены в подлеске и деревьях из-за того, что они относительно открытые. Гудберд сопровождал меня в нескольких местах, и я составил карты полей, которые я включаю в [рисунк 40](#). Несмотря на неточность обзора — мне пришлось измерять расстояния шагами, — поля довольно точно представлены на картах.

[Рисунок 40](#), / представляет собой схему в вертикальном разрезе поверхности земли, на которой расположены сады. Справа виден бассейн реки Миссури.

В крайнем левом углу находится участок прерии, примыкающий к предгорьям. Между ними расположены две ровные террасы, одна длиной восемьдесят ярдов, другая, пониже, шириной сто семьдесят пять ярдов. Четыре сада расположены на восьмидесятиярдовой террасе: поле *A* Смолл-Лодыжки; поле *B* Биг-Фут-Булл; поле *E* Вороньей грудки и поле *H*, небольшой участок земли, используемый семьей Смолл-Лодыжек под огород для сквоша. Сады *C* из Малого Рога; *D* из Лосин; *F* из Вороньей грудки; и *G* из Кедровой женщины расположены на более низкой и широкой террасе.

За одним исключением поля называются по именам глав семей мужского пола - обычай, который, вероятно, зародился в то время, когда впервые были выделены участки.

Относительное расположение полей не такое, как показано на рисунке, за исключением *A* и *B*, садов Малой Лодыжки и Большой ступни Быка. Они разделены автомобильной дорогой, которая спускается к нижней террасе, как указано на карте.

Несомненно, две террасы образованы переливающимися водами. Вполне вероятно, что обе они все еще подвержены переливу через большие промежутки времени, особенно нижняя. Почва легкая и песчаная, но черная и плодородная. Разлив реки, по-видимому, наводит на мысль, что земля была удобрена отложившимся на ней илом; но мои индийские информаторы, по-видимому, не придают этому значения. Поля были расположены недалеко от Миссури, “потому что почва там мягкая и легко обрабатываемая, она не пересыхает и не сжигает урожай”.

Гилберт Л. Уилсон.

СНОСКИ

[1] Вашингтон Мэтьюз, Этнография и филология индейцев хидатса. Геологическая и географическая служба США.

[2] Гилберт Л. Уилсон, "Мифы красных детей". Джинн и Компания, 1907.

[3] Джордж Х. Пеппер и Гилберт Л. Уилсон, святилище Хидатса и верования, связанные с ним. Воспоминания Американской антропологической ассоциации, 1908.

[4] Гилберт Л. Уилсон, Гудберд, индеец: Его история. Флеминг Х. Ревелл Ко. 1914.

[5] “В семействе садовых овощей пять: кукуруза, фасоль, кабачки, подсолнечник и табак. Семена всех этих растений были извлечены из-под земли народом мандан.

“Теперь у кукурузы, как мы верим, есть враг — солнце, которое пытается сжечь кукурузу. Но ночью, когда солнце садится, кукуруза обладает магической силой. Именно кукуруза приносит ночную влагу — ранний утренний туман и росу, — как вы сами можете видеть утром по воде, капающей с листьев кукурузы. Таким образом, кукуруза растет и сохраняется до тех пор, пока не созреет.

“Солнце может обжигать кукурузу и изо всех сил пытаться высушить ее, но кукуруза заботится о себе сама, обеспечивая влагу, благодаря которой растет кукуруза, а также бобы, подсолнечник, кабачки и табак.

“Кукуруза обладает всей этой магической силой.

“Когда вы, белые, познакомились с нашими манданами, мы дали белым имя Мачи, или Вачи, что означает хорошие люди или симпатичных людишек. Мы называли их так, потому что у них были белые лица и они носили красивую одежду. Мы также сказали: “Мы будем называть этих людей нашими друзьями!’ И с того времени по сей день мы никогда не воевали с белыми людьми.

“Наша манданская кукуруза, должно быть, теперь продается по всему миру, потому что мы дали белым людям наши семена. И, похоже, мы, манданы, помогли каждому народу. Но семена наших сортов кукурузы изначально были нашими.

“Мы знаем, что у белых людей тоже должны были быть семена кукурузы, потому что их кукуруза отличается от нашей. Но все мы, пожилые люди, можем отличить нашу родную кукурузу от кукурузы белых людей ”. — Раненое лицо (Мандан)

[6] Кукурузная присоска, то есть дополнительный побег или стебель, который часто вырастает из основания растения кукурузы.

[7] Женщина-буйволица говорит, что она посадила от шести до восьми зерен на холм. Какой именно узор она использовала, она не могла сказать, пока не вышла с горстью семян и не посадила несколько холмиков, чтобы оживить свою память. Три схемы, показанные на [рисунке 7](#), показывают, как она укладывала зерна в основание нескольких холмиков.— Гилберт Л. Уилсон

[8] “Дважды в кукурузный сезон использовались пугала; сначала, когда кукуруза только всходила; и снова, когда зерно формировалось в колосе и созревало”. — Эдвард Гудберд

[9] В августе 1910 года женщина-Птица-буйвол рассказала историю о “Внуке”, в ходе которой она сказала, объясняя ссылку на сцену наблюдения:

Теперь я останавлиюсь на минутку, чтобы объяснить кое-что в другой форме этой истории.

“Согласно этому способу повествования, там был сад, а посреди сада росло дерево. Под деревом была площадка, сделанная из стволов и плит; и там эти две девушки сидели, наблюдая за садом, и пели песни о сторожевом саде. Они сделали это, чтобы заставить сад расти, точно так же, как люди поют ребенку, чтобы ему было тихо и хорошо. В старые времена мы пели саду по той же причине, чтобы саду было хорошо и он рос. Этот обычай использовался в каждом саду. Иногда пели одна или две женщины.

Пение начиналось весной и продолжалось до созревания кукурузы. Мы, индейцы, любили свои сады и содержали их в чистоте; мы не позволяли сорнякам расти в них. Всегда в каждом саду в период вегетации кто-нибудь работал или пел.

“В старые времена во многих наших садах были ступени отдыха, или ступени наблюдения, подобные тем, которые я только что описал. Мы всегда разбивали наши сады в лесу у реки, потому что там земля лучше. Когда мы рубили древесину, то часто оставляли одно дерево стоять в саду. Под этим деревом были установлены четыре раздвоенных столба, на которых была устроена платформа. Это была сцена; на дереве над головой мы часто расстилали халаты и одеяла для тени.

Эта сцена для отдыха была маленькой. Она была достаточно большой, чтобы на ней могли удобно разместиться два человека. На ней никогда не сушили кукурузу; она использовалась только для пения и отдыха. К нему вела лестница. Высота его была около четырех с половиной футов.

“Эта площадка для отдыха, или площадка для наблюдателей, была построена с северной стороны дерева, чтобы на нее падала тень дерева. Мантии были разложены на полу сцены, чтобы сделать кушетку или кровать. Иногда люди даже спали на этой платформе — иногда там спали мужчина и его жена.

“На этой площадке для отдыха мы обычно отдыхали после работы в саду; и пели здесь песни, которые мы пели в это время года и которые я называл песнями сторожевого сада. Место для приготовления пищи находилось неподалеку, на краю сада. Это было что-то вроде будки или беседки. С помощью кола мы проделали отверстия в земле по кругу, и в отверстия воткнули ивы. Верхушки этих ив мы согнули к центру и соединили вместе, чтобы получилась беседка. Сверху мы набросили халат. Внизу развели костер, чтобы готовить.

“Наши сады, которые я описываю, были в деревне Лайк-а-фишхук; и они находились на реке Миссури по обе стороны от деревни. Они были растянуты вдоль берега реки на милю или больше по обе стороны от деревни”.

[10] При перерисовке эскиза Гудберда эта телячья кожа была опущена, чтобы можно было показать конструкцию пола сцены.

[11] “В этом году моя жена сушит кукурузу в початке наполовину разваренной. Этот способ, как мы выяснили, делает сушеную кукурузу слаще, но сушка занимает больше времени. Мы готовим ее зимой, опуская початок и все остальное в кастрюлю. Этот метод сушки кукурузы был известен и в старые времена”.—Эдвард Гудберд

[12] Женщина-буйволица означает, что уличные музыканты прибыли на поля утром, чтобы приступить к дневным трудам. За один день может быть очищено более одной кучки кукурузы.— Гилберт Л. Уилсон

[13] Начальник водного хозяйства зашел в каюту, пока женщина-Птица диктовала, и был прерван следующим:

“Владелец поля приходил и уведомлял глашатая о каком-нибудь обществе, например, о Лисьем или Собачьем обществе, или о каком-нибудь другом. Глашатай поднимался на крышу ложи общества и призывал: ‘Все вы, члены лисьего общества, идите сюда; они хотят, чтобы вы сняли шелуху. Когда вы все доберетесь сюда, мы пойдем в огород этого человека и очистим кукурузу!’”

“Мы, молодые люди из общества, собрались все вместе и отправились маршем на поле, куда нас пригласили. В старые времена мы брали с собой ружья, потому что сиу могли напасть на нас. Приближаясь к полю, мы начали петь, чтобы девушки могли нас услышать. Мы знали, что наши возлюбленные обратят внимание на наше пение. Сами девушки не пели.

“У кукурузной кучи в каждом саду сидела бы хозяйка и, может быть, две или три девочки. По пути к какому-нибудь полю, если мы проходили через другие поля со стогами кукурузы, на которых были девушки, каждый молодой человек оглядывался, нет ли там его возлюбленной; и если он видел ее, то кричал, ожидая, что она узнает его голос.

“Иногда два общества шелушили одну кучу кукурузы. Можно спросить любое из обществ. Если куча была слишком большой для одного общества, спрашивали другое общество, может ли владелец позволить себе еду для пиршества.

“Разные общества выращивали бы шелуху в разных садах в одно и то же время.

“Иногда группу молодых людей, принадлежащих к разным обществам, просили прийти и заняться шелухой. Это происходило в основном в небольших садах; общества обычно просили прийти и очистить от шелухи большие кучи кукурузы на больших огородах.

“Если общество отправлялось рано, оно заканчивало работу сразу после полудня. Под ранним я подразумеваю девять часов утра.

Закончив лущить одну кучу, мы перешли к другой. Мы работали допоздна, даже при лунном свете.

“Какой-нибудь мужчина из семьи и его жена были бы на улице всю ночь и сторожили кукурузу, если бы они не отнесли в деревню все очищенные початки. Кроме того, пока куча ожидала лущения, наблюдатели оставались поблизости, чтобы защититься от лошадей ”.

[14] “Кукурузу в старину собирали в сентябре. Корзину несли на спине, а зерно бросали в нее через плечо, или корзину ставили на землю и наполняли. Эту работу выполняли женщины. Когда кукуруза была собрана, хозяйка поля уведомляла людей, какую еду она хочет подать — мясо или вареную кукурузу с фасолью, — и молодые люди приходили чистить кукурузу. Куча могла быть трех-четырёх футов высотой и двадцати футов длиной. Мужчины-шелкопряды сидели по одну сторону кучи, а женщины - по другую. Большие уши были заплетены в косички. Коса была достаточно длинной, чтобы тянуться от бедра вокруг ступни и снова вверх до другой стороны бедра. Мужчина пробовал заплетенную косу ногой, держа концы в руках. Если этого не

сделать, слабое место в бечевке может ускользнуть от внимания, а коса порвется, и все остальные тогда будут смеяться.

“Маленькие початки были сложены в одно место. Четыре или пять женщин уносили эти початки в корзинах; они несли наполненные корзины прямо по лестнице на верхнюю часть сушильной площадки. Плетеные струны часто приносили домой на спинах пони, по десять струн на пони. Их вешали сушиться, как мертвых змей, на перила над полом сцены.

“Мальчики и юноши ходили на "шелушение пчел", потому что там было весело; они хотели посмотреть на девочек!”— Эдвард Гудберд (рассказано в 1909 году).

[15] “Иногда для забавы мы, парни, брали длинные шесты с петлями на конце и срывали один початок кукурузной косички, когда она сушилась; потому что косички были мягкими, когда они были свежими. Сорвав початок, мы убегали, разводили костер и поджаривали кукурузу. Это было, когда мы были маленькими мальчиками, по десять-одиннадцать лет. Хозяин бегал за нами и, если ловил кого-нибудь из нас, порол его плетью. Однако таков был наш обычай; и владелец, и отец мальчика оба смотрели на это как на своего рода забаву, а не как на что—то очень серьезное”. - Эдвард Гудберд

[16] В 1910 году женщина-птица-буйвол дала интересный и подробный отчет об изготовлении глиняного горшка. Она объяснила, что только что приготовленный горшочек был посыпан вареной кукурузной мукой; и она добавила эту довольно юмористическую вариацию приведенного выше рецепта:

“Эта каша, или вареная кукурузная мука из толченой кукурузы, была приготовлена следующим образом:

“Глиняный горшок на три четверти наполнили водой и поставили на огонь кипятиться. Тем временем в ступке растирали двенадцать двойных горстей кукурузы; обычно мы толкали по три-четыре двойные горсти за раз. Это начиналось после завтрака; это была работа, заставлявшая нас, женщин, потеть. Кукуруза была твердой, спелой, желтой или белой.

“Эти двенадцать двойных пригоршней бросили в кастрюлю с теперь уже кипящей водой и варили в течение получаса. Поскольку в кастрюле не было жира, нам пришлось размешивать содержимое гладкой палочкой, чтобы оно не прилипло.

“По мере того, как кукуруза разваривалась, сверху поднималась пена. Для этого женщина, готовившая, касалась кончика своей роговой ложки, подносила ее к языку и слизывала. Когда она почувствовала, что кукуруза достаточно липкая на вкус, она поняла, что пришло время добавить фасоль. Как я уже говорил, потребовалось около получаса, чтобы кукуруза разварилась до этого состояния.

Теперь она добавила немного родниковой соли. Это щелочная соль, которую мы собрали в устье источников. Она была белой. Женщина положила немного этой соли в чашку и приготовила крепкий ликер — в старые времена вместо чашки она использовала роговую ложку. Теперь она добавила в кашу соленый ликер. Этой белой соли потребовалось примерно столько, чтобы приготовить столовую ложку с горкой на одну кастрюлю кукурузной каши. Когда соленый ликер наливался в кастрюлю, женщина подносила руку к горлышку чашки, чтобы, если в ней окажутся кусочки травы или другие отбросы, она могла отжать их пальцами.

“Кукуруза, когда ее толкут, толчется неравномерно; и поэтому, когда ее клали в кастрюлю, сначала готовилась более тонкая часть блюда. Это поднялось на самый верх, и в старые времена с него снимали сливки. Более грубые части блюда готовились дольше, но обезжиренную часть, когда другая была готова, снова высыпали обратно в кастрюлю.

“Когда толченая кукурузная мука была полностью приготовлена и добавлена соль, в нее были положены бобы - красные, пятнистые, черные или в виде щита, в очень старые времена у нас не было белых бобов; их привозили белые люди. Теперь кастрюле дали покипеть, пока фасоль не будет готова. В кастрюлю всегда добавляли фасоль.

“Горшок с кукурузной мукой и бобами [почти] всегда стоял на огне в сторожке. Мальчики из сторожки любили подходить, когда готовилась кукуруза, и макать роговые ложки в густой поднимающийся ликер и слизывать его, как я описал, что делала женщина во время приготовления.

“Это был липкий, поднимающийся ликер, который снимали с варящейся кукурузы, чтобы сохранить и вернуть в нее жидкость, которую использовали для натирания только что приготовленной кастрюли. Когда это было сделано, кастрюля была готова для варки кукурузы.

“После использования кастрюлю обычно смазывали остатками вареной кукурузной муки или кашицы, потому что так кастрюля лучше выглядела и дольше прослужила.

“Обезжиренным ликером из кастрюли с кипящей кукурузной мукой также кормили ребенка, мать которого умерла и семья которого не могла нанять женщину, чтобы ухаживать за ним”.

[17] Измерение от центра кукурузного холма до центра следующего кукурузного холма.—G. L. W.

[18] “Я выращиваю белую фасоль в основном в последние годы, потому что ее легче продавать белым мужчинам. Однако этим летом (1913 г.) я засеял несколько акров другими видами нашей фасоли хидатса - красной, черной, пятнистой.

“Я нахожу, что лучше всего получаются черные бобы, затем красные, затем пятнистые и в последнюю очередь белые. Я уже замечал, что это правда; что черные бобы дают больше всего урожая”. — Вождь волков

[19] Болотная трава, вид *Spartina*.

[20] Женщина-буйвол здесь означает стадию из трех частей. Сцена из четырех секций имела бы длину не менее сорока футов. —G. L. W.

[21] “Насколько я знаю, грабли впервые упоминаются в историях моего племени в сказке ‘Внук’. Недалеко от реки Шорт есть маленькое озеро, где жила старая волшебница, которую мы называем Старуха-которая-никогда-не-умирает. Неподалеку есть ровный участок земли, примерно пять миль в длину и полмили в ширину. Эта плоская земля была садом Старой женщины, которая никогда не умирает. Ее слугами были олени, которые толпились в ближайшем лесу. Эти олени работали за нее в ее саду. У всех самцов оленя есть рога; и своими рогами олени разгребали сорняки и мусор в саду старухи, которая никогда не умирает.

“Теперь олени сбрасывают рога. Старуха-которая-никогда-не-умирает взяла эти сброшенные рога и привязала их к палкам, и так у нас появились наши первые грабли. Ее внук увидел, что она сделала, и впоследствии научил людей также делать грабли.

“В более поздние времена мы научились делать грабли из ясеня вместо рогов; но мы по-прежнему считаем, что зубья означают зазубрины оленьего рога. Иногда у оленя шесть, иногда семь зубьев на роге. Поэтому мы делаем наши грабли для золы, некоторые с шестью, некоторые с семью зубьями.

“Если бы Внук не видел, что делала его бабушка, мы, хидатса, никогда бы не научились делать грабли ни из рога, ни из ясеня”. — Вождь Волков (рассказано в 1910 году).

[22] “В моем племени в старые времена некоторые мужчины помогали своим женам в саду. Другие этого не сделали. Те, кто не помогал своим женам, осуждали тех, кто помогал, говоря: "Жена этого человека делает его своим слугой!"

А другие возражали: “Смотрите, этот мужчина перекладывает всю тяжелую работу на свою жену!"

“Мужчины были не похожи друг на друга; некоторым вообще не нравилось работать в саду, и их ничего не заботило, кроме как ходить в гости или отправляться на охоту.

“Мой отец, Маленький Лодыжка, любил работать в саду и часто помогал своим женам. Он сказал мне, что это лучший способ заниматься. ‘Что бы ты ни делал, ’ сказал он, ‘ помогай своей жене во всем!’ Он научил меня убирать в саду, помогать собирать кукурузу, мотыжить и грабли.

“Мой отец говорил, что лучше всех жил и вдоволь ел тот человек, который помогал своей жене. У того, кто не помогал своей жене, скорее всего, были скудные запасы еды”. — Вождь Волков (рассказано в 1910 году).

ИССЛЕДОВАНИЯ В ОБЛАСТИ БИОЛОГИЧЕСКИХ НАУК

1. Герберт Г. Лэмпсон, Исследование распространения туберкулеза в семьях. 1913. \$0.50.
2. Джулиус В. Хофман, Важность характеристик семян в естественном воспроизводстве хвойных лесов. В печати.

ИЗУЧЕНИЕ ЯЗЫКА И ЛИТЕРАТУРЫ

1. Эстер Л. Свенсон, Исследование состава и структуры Ludus Coventriae; Хардин Крейг, Заметка о доме Ludus Coventriae. 1914. \$ 0.50.
2. Элмер Эдгар Столл, "Отелло: историческое и сравнительное исследование". 1915. \$0.50.
3. Кольбер Сирлз, "Чувства Французской академии правосудия": Издание текста с введением. 1916. \$ 1,00.
4. Пол Эдвард Крецманн, Литургический элемент в ранних формах средневековой драмы. 1916. \$1,00.

5. Артур Джерролд Тьедже, Теория характеристики в художественной прозе до 1740-1916 гг. \$0.75.

ТЕКУЩИЕ ПРОБЛЕМЫ

1. Уильям Андерсон, Работа комиссий по государственной службе. 1913. \$0.15.
2. Бенджамин Ф. Питтенгер, отделы подготовки сельских учителей в средних школах Миннесоты. 1914. 0,15 доллара.
3. Герхард А. Гезелл, тарифы на коммунальные услуги в Миннесоте. 1914. \$ 0,25.
4. Л. Д. Х. Уэлд, Социально-экономический обзор сообщества в долине Ред-Ривер. 1915. \$ 0.25.
5. Густав П. Уорбер, Социально-экономический обзор сообщества на северо-востоке Миннесоты. 1915. \$ 0.25.
6. Джозеф Б. Пайк, Бюллетень для учителей латыни. 1915. \$ 0.25.
7. Август К. Крей, Бюллетень для учителей истории. 1915. \$ 0.25.
8. Карл Шленкер, Бюллетень для учителей немецкого языка. 1916. \$0.25.
9. Уильям Уоттс Фолвелл, Экономические обращения. В печати.